



## JERNEJ KITCHEN

### MEŠANEC

*Kruh narejen iz pirine moke, polnozrnate moke in moke tipa 850, na koncu pa je potresen še z grobo mletimi zrni ovesa, ajde in pire. Pravi žitni zaklad.*

ZA: 2 KOLAČA (800G)  
PRIPRAVA: 40 MINUT  
PEČENJE: 35 MINUT

#### TESTO

770 ml hladne vode

20 g svežega kvasa ali 10g suhega kvasa

400 g krušne moke, tip 850, plus malo za pomokanje

300 g polnozrnate moke

300 g polnovredne pirine moke

100 g ovsenih ali rženih kosmičev

18 g morske soli

#### TOOLS AND EQUIPMENT

vrč ali manjša posoda

velika posoda za mešanje

lesena kuhalnica

živilska prozorna folija

železna ponev

oster nož ali britvica

#### VODA IN KVAS

V vrču ali manjši posodi odmerimo vodo, dodamo kvas in pustimo počivati 10 minut.

#### PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V večji posodi odmerimo vse moke, kosmiče in morsko sol. Dodamo mešanico kvasa in vode. Sestavine zmešamo z leseno kuhalnico in rokami ter zagnetemo v testo.

#### ZGNETEMO

Nadaljujemo z gnetenjem testa z rokami. Gnetemo 10 minut. Testo mora biti prožno, elastično in svetlikajoče. Testo pokrijemo s posodo in pustimo 10 minut. Ponovno zagnetemo. Tokrat gnetemo 5 minut.

#### PRVO VZHAJANJE

Testo položimo v posodo, pokrijemo s folijo oz. plastičnim pokrovom, da se testo ne izsuši. V hladilniku pustimo vzhajati 12 ur.

#### NASVET

*V primeru, da nam čas ne dopušča, lahko prvo vzhajanje testa skrajšamo na 1 uro, tako, da ga pustimo vzhajati v toplem prostoru, vendar kruh ne bo tako penast in mehek, kot bi bil drugače, pa tudi malo težje prebavljen bo.*

#### DRUGO VZHAJANJE

Testo nežno položimo nazaj na delovno površino in oblikujemo v željeno obliko. Pokrito pustimo vzhajati v toplem prostoru uro in pol - 2 uri (dokler se testo podvoji). Medtem segrejemo pečico na 250°C. Na dno pečice položimo železno ponev, prav tako segrejemo to.

#### PEKA

Ko je testo dovolj vzhajano, ga odkrijemo in nežno zarežemo z zelo ostrim nožem ali britvico.

Testo postavimo v segreto pečico in v ponev na dnu nalijemo ledeno mrzlo vodo. Temperaturo pečice znižamo na 240°C, pečemo 15 minut, nato temperaturo znižamo na 220°C. Odstavimo posodo z vodo. Pečemo še 20 minut.

#### NASVET

Voda ustvari v pečici vlago, kar naredi kruhovo notranjost penasto in mehko.

#### POSTREŽEMO

Pečen kruh postavimo na rešetko in ga hladimo 2 - 3 ure.

#### NASVET

Kruha ne pokrivamo s krpo, saj se kruh navlaži in izgubi hrustljavo skorjico.