JERNEJ KITCHEN

POLNOVREDEN UDOBNEŽ

Sveže pečen, domač kruh je vedno dobra ideja.

ZA:	2	ŠTRUCI (800G)
PRIPRAVA:	60	MINUT
PEKA:	45	MINUT

TESTO

300 g polnozrnate moke, plus malo za pomokati

500 g gladke bele moke, tip 500

475 ml vode

320 g Kvasni nastavek

18 g morske soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

velika posoda za mešanje
kuhinjska krpa
posoda za vzhajanje kruha
večji pekač
oster nož ali britvica
litoželezna posoda za v pečico

Obe moki zmešamo skupaj z vodo v skledi in pustimo pokrito počivati eno uro na sobni temperaturi.

VZHAJANJE TESTA NA SOBNI TEMPERATURI

Dodamo aktiven kisel nastavek in pričnemo z gnetenjem na leseni delovni površini. Gnetemo pet minut, dodamo morsko sol. Nadaljujemo z gnetenjem testa še nadaljnih deset minut, dokler testo ne postane elastično in prožno. Testo damo nazaj v skledo, pokrijemo s krpo ali prozorno folijo in pustimo počivati 3 ure na sobni temperaturi (24 - 27 °C). V tem času testo malo naraste.

VZHAJANJE TESTA V HLADILNIKU

Testo razdelimo na dva dela, ju oblikujemo v željeno obliko in položimo v košaro za vzhajanje, ki smo jo predhodno rahlo pomokali. Testo naj vzhaja 10 do 12 ur v hladilniku (8 - 10°C), oziroma dokler se masa ne podvoji.

PEKA

Pečico segrejemo na 255°C. Testo položimo na pekovski kamen, obložen s papirjem za peko, na spodnjo rešetko v pečici. V pečico prav tako položimo posodo z ledeno hladno vodo, tako ustvarimo paro.

PEKA

Temperaturo takoj znižamo na 240 °C. Pečemo 15 minut. Po tem času odstranimo posodo z vodo, ter temperaturo znižamo na 230°C. V kolikor imamo ventilatorsko pečico vklopimo ventilator, drugače pripremo vrata pečice. Pečemo še 25 - 30 minut.

OHLAJANJE

Pečen kruh položimo na rešetko in ga ohlajamo vsaj dve uri.

NASVET

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

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.