



## JERNEJ KITCHEN

### KREKERJI S SEMENI

Ima hrustljavo strukturo, zato je odlično, da zraven pripravimo še jogurtovo - zeliščni namaz. Okus je v veliki meri odvisen od posipa, nama najljubši pa je dimljen sir, sezam ali kumina.

ZA	60	KREKERJEV
PRIPRAVA:	60	MINUT
POČITEK TESTA:	120	MINUT
PEKA:	12	MINUT

#### KREKERJI S SEMENI

- 4 g suhega kvasa
- 2 žlički medu
- 270 g mlačne vode
- 200 g polnovredne pirine moke
- 280 g ržene moke
- 10 g morske soli
- 1 jajce
- semena (sezam, črna kumina, koriander), suhe začimbe, naribani sir

#### TOOLS AND EQUIPMENT

- merilna posoda
- skleda
- tehtnica
- nož za rezanje testa
- papir za peko
- pekač

#### TESTO

V merilni posodi dobro premešamo vodo, med in suh kvas. Pustimo 10 minut, tako, da začne kvas delovati. Medtem v večji posodi premešamo polnovredno pirino moko in rženo moko.

Mešanici mok dodamo mešanico, vodo, kvasa in medu. Sestavine zmešamo z leseno kuhalnico in rokami ter zagnetemo v testo. Gnetemo 5 minut nato testu dodamo sol. Ponovno zagnetemo. Tokrat gnetemo 10 minut. Testo mora biti prožno in svetlikajoče. Testo na rahlo ovijemo z platično uhinjsko folijo in ga postavimo v hladilnik za dve uri.

#### PEKA

Pečico segrejemo na 250°C. Testo položimo na rahlo pomokano površino, ga razdelimo na 4 enake dele. Vsak del testa razvaljamov na 1mm debel pravokotnik in ga prestavimo na pekač obložen s peki papirjem. Testo s pomočjo kuhinskega čopiča rahlo premažemo z razvrkljanim jajcem.

#### POSTREŽEMO

Testo narežemo na 3cm široke trakove in jih potresememo s poljubnimi semeni, suhimi zelišči ali naribanim sirom. Pečemo 10 - 12 minut na 240 °C. Ohladimo na rešetkah. Postrežemo z jogurtovo omako.