



JERNEJ KITCHEN

KREKERJI S SEMENI

Ima hrustljivo 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, nariban sir

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

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, vode, 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 kuhinjskega čopiča rahlo premažemo z razžvrkljanim jajcem.

POSTREŽEMO

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