



## JERNEJ KITCHEN

# KRUHEK PEČEN V PONVI

*Najboljši je čisto svež, ravno pečen in še topel.*

ZA 6 KRUHKOV  
PRIPRAVA: 45 MINUT

### KRUHKI

230 ml vode

5 g suhega kvasa ali 10g svežega kvasa

300 g gladke bele moke, tip 500

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

lesena kuhalnica

valjar

ponev

### PRIPRAVA TESTA

V skledi premešamo moko, kvas in vodo. Sestavine zmešamo z leseno kuhalnico in rokami ter zagnetemo v testo. Gnetemo 5 minut, nato testu dodamo dva ščepca morske soli. Ponovno zagnetemo. Testo mora biti prožno in svetlikajoče. Skledo s testom pokrijemo in na sobni temperaturi vzhajamo 25 - 30 minut.

### RAZDELIMO NA 6 DELOV

Testo razdelimo na 6 delov. Med dlanjo, z rahlimi krožnimi gibi oblikujemo vsak del v gladko, sijočo kroglo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo počivati 5 - 10 minut.

### PEČENJE

Ponev postavimo na močan ogenj in jo segrejem. Vsak del testa na razvljamo v krog, debel približno 0,5 cm. Kruhek pečemo 1 - 2 minuti na vsaki strani, obrnemo ko se začnejo pojavljati zračni mehurčki. Postopek ponavljamo dokler ne spečemo vseh. Postrežemo.