



JERNEJ KITCHEN

PIRINI ANGLEŠKI KRUHKI

Odlični, mehki kvašeni kruhki, primerni za razkošen zajtrk.

| | | |
|----------------|-----|-------|
| ZA | 2 | OSEBI |
| PRIPRAVA: | 20 | MINUT |
| POČITEK TESTA: | 100 | MINUT |

PIRINI ANGLEŠKI KRUHKI

110 ml toplega mleka

6 g svežega kvasa Fala

75 g polnozrnate moke

75 g pirine moke

3 g soli

20 g masla, sobne temperature

1 žlica polente

1 čajna žlička masla za pečenje

TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica

skleda

krožnik

večja ponev s pokrovom

PRIPRAVA

Mleko (pazimo, da ni prevroče) in [Fala kvas](#) damo v skodelico in dobro premešamo. V večji skledi premešamo polnozrnato in pirino moko. Dodamo sol in dobro premešamo. Po desetih minutah dodamo še mešanico mleka in kvasa.

ZGNETEMO

Zgnetemo v prožno testo, nato dodamo maslo in gnetemo še približno 5 minut, tako da je maslo zelo dobro vngneteno v testo. Pokrijemo s krpo ali živilsko folijo in pustimo na sobni temperaturi vzhajati 1 uro.

TESTO RAZDELIMO

Testo razdelimo na štiri dele in vsakega oblikujemo v kroglo, to pa z dlanjo potisnemo navzdol, da dobimo obliko polpeta.

VZHAPANJE

Večji krožnik ali pladenj posujemo s polento in dodamo kruhke. Zgornji del kruhkov posujemo še s preostalo polento. Pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati na sobni temperaturi 35 minut ali pa postavimo čez noč v hladilnik (v kolikor jih bomo sveže pekli za zajtrk).

POSTREŽEMO

Večjo ponev postavimo na srednje močan ogenj, dodamo 1 čajno žličko maslo in ga dobro razmažemo po ponvi. Mafine z zgornjim delom položimo navzdol v ponev. Pokrijemo s pokrovom in pečemo 5 minut. Nato mafine obrnemo in jih odkrite pečemo še 5 minut na drugi strani. Postrežemo še tople (odlični so tudi prerezani na pol in popečeni v toasterju) z maslom, marmelado, jajcem ali jih postrežemo v sendviču. Shranimo jih v dobro zaprti posodi do dva dni. Dober tek.