



**JERNEJ KITCHEN**

## PIRINI ANGLEŠKI KRUKI

*Odlični, mehki kvašeni kruhki, primerni za razkošen zajtrk.*

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

### PIRINI ANGLEŠKI KRUKI

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 EQUIPMENT

skodelica  
skleda  
krožnik  
večja ponev s pokrovom

Oglas

### 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.

### VZHAJANJE

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 masla 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.