



JERNEJ KITCHEN

MLEČNI KRUH Z ROZINAMI

Ta mlečni kruh z rozinami je naravnost fantastičen. Super mehek, slasten in bogat, zunanjost pa sijoča in slastna. Enostaven recept in fantastičen rezultat.

| | | |
|----------------|-----|--------|
| ZA | 1 | ŠTRUCO |
| PRIPRAVA: | 60 | MINUT |
| POČITEK TESTA: | 120 | MINUT |

MLEČNI KRUH Z ROZINAMI

100 g rozin
50 g ruma
750 g bele moke, tip 500
500 ml polnomastnega mleka
15 g svežega kvasa Fala
15 g soli
100 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
kuhinjski robot (poljubno)
živilska folija ali kuhinjska krpa
papir za peko
model za peko kruha
kuhinjski čopič

Sponsored [VZHAJANJE](#)

ROZINE IN RUM SEGREJEMO

Rozine in rum segrejemo v kozici. Odstavimo z ognja in pustimo da se mešanica ohladi.

ZGNETEMO V GLADKO TESTO

V skledo kuhinjskega robota stresemo moko, mleko in sveži kvas Fala. Gnetemo pri nizki hitrosti približno 5 minut. Med gnetenjem dodamo sol in postopoma še na kocke narezano zmehčano maslo. Gnetemo še približno 5 minut, nato pa vgnetemo še mešanico ruma in rozin.

NASVET

[V kolikor bomo gnetli na roke čas gnetenja podvojimo.](#)

OBLIKOVANJE V HLEBČKE

Testo razdelimo na štiri enake dele, te pa oblikujemo v manjše hlebčke. Model za peko kruha obložimo s papirjem za peko in vanj položimo hlebčke, tesno enega ob drugem. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 60 - 90 minut na sobni temperaturi oziroma dokler se zmes ne podvoji. Pečico segrejemo na 210 °C.

PEKA KRUHA

Vzhajan kruh tik pred peko premažemo z mlekom. Postavimo v pečico ter pečemo 40 - 45 minut na 200 °C. Pečen kruh prestavimo iz modela na rešetko in pustimo da se popolnoma