



JERNEJ KITCHEN

MLEČNI KRUH Z ROZINAMI

Ta mlečni kruh z rozinami je naravnost fantastičen. Super mehek, slasten in bogat, zunanost 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, zmešanega 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 zmeščano maslo. Gnetemo še približno 5 minut, nato pa vgnnetemo še mešanico ruma in rozin.

NASVET

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

Testo pokrijemo z živilsko folijo ali kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 1 uro na sobni temperaturi oziroma dokler se zmes ne podvoji.

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 ohladi.