



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.