



JERNEJ KITCHEN

MAVRIČNI SENDVIČ KRUH

Preprosto, zabavno, slastno in domače, odlično tudi za otroško ustvarjanje.

ZA	1	HLEB (800G)
PRIPRAVA:	120	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

SENDVIČ KRUH

500 g gladke bele moke, tip 500

10 g soli

10 g svežega kvasa Fala

2 žlici olivnega olja

DODATEK 1: ZELEN ZELIŠČNI KRUH

370 ml vode

1 šopek mešanih zelišč (npr. koromač, koriander, peteršilj, origano, timijan)

DODATEK 2: RDEČ PESIN KRUH

370 ml 100% naravnega pesinega soka

DODATEK 3: ORANŽEN KORENČKOV KRUH

370 ml 100% naravnega korenčkovega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

KUHINJSKI ROBOT (POLJUBNO)
ŽIVILSKA FOLIJA ALI KUHINJSKA
KRPA

MODEL ZA PEKO KRUHA

PRIPRAVA OSNOVNE MEŠANICE ZA KRUH

V večjo skledo stresemo moko, dodamo sol, sveži kvas Fala in olivno olje. Dodamo poljubno tekočino (v kolikor bomo na primer delali zeliščni kruh: V posodo vlijemo vodo in dodamo sveža zelišča. Dobro spasiramo s paličnim mešalnikom, nato pa to vlijemo k moki. V kolikor delamo pa pesin ali korenčkov sok pa v moko vlijemo sok.) Dobro premešamo in zagnetemo v prožno testo. Zgnetemo lahko v kuhinjskem robotu, kjer gnetemo pri nizki hitrosti približno 5 minut, ali pa zgnetemo na roke, 10 minut.

VZHAJANJE

Testo pokrijemo z živilsko folijo ali kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 90 minut na sobni temperaturi oziroma dokler se zmes ne podvoji.

OBLIKOVANJE IN DRUGO VZHAJANJE

Model za peko kruha (pekač za 800g kruha) rahlo premažemo z rastlinskim oljem. Na pomokano delovno površino stresemo vzhajano zmes, to pa oblikujemo tako, da se bo čim bolj prilagajala pekaču. Testo za kruh damo v pekač. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 60 - 90 minut na sobni temperaturi oziroma dokler se zmes ne podvoji. Pečico segrejemo na 220 °C.

PEKA KRUHA

Vzhajan kruh postavimo v pečico ter pečemo 30 - 35 minut na 210 °C. Pečen kruh prestavimo iz modela na rešetko in pustimo da se popolnoma ohladi. Nato narežemo na poljubne rezine in obložimo s poljubno zelenjavo, sirom, namazom in podobno. Dober tek.