**DOMAČ KRUH**

Si že kdaj pekel kruh? Mogoče je prava priložnost prav zdaj.

Kruh je osnovno živilo in v teh dneh, ko manj hodimo v trgovino je dobro, da ga spečemo doma. Domač, topel kruh je najboljša sladica dneva!

Peka kruha je zelo enostavna. Vseeno pa boš **za peko potreboval starše**, zato jih prosi, če ti lahko pomagajo.

Kruh lahko spečeš skupaj s starši po njihovem receptu, lahko pa po receptu spodaj.

**DOMAČ PIRIN KRUH**

***Kaj potrebuješ?***

*Posodo za mešanje in gnetenje kruha, kuhinjsko tehtnico, pečico, sestavine.*

***Sestavine:***

*½ kg pirine moke*

*1 paket suhega kvasa*

*1 žlička soli*

*½ žličke sladkorja*

*½ dcl oljčnega olja*

*3 dcl mlačne vode*

***Priprava:***

***Najprej si dobro umij roke.***

*V večjo posodo vsuj moko, v moko in s prsti naredi majhno jamico. Vanjo stresi kvas iz vrečke, sladkor in sol, zlij oljčno olje in vodo.*

*Z rokami začni mešati vsebino v posodi, ki se počasi sprijema. Najprej je packasta, počasi se sestavine med seboj stapljajo in pretvarjajo v testo. Gneti testo dokler se ne postane gladko. Za gnetenje potrebuješ čas, moč in potrpljenje. Vztrajaj, da dobiš gladko testo.*

*Če je testo preveč packasto in mokro, posuj še malo moke nanj in gneti naprej. Če je testo suho in se moka ne vpije prav vanj, dodaj še malo mlačne vode.*



*Ko se ti zdi testo primerno zgneteno (posvetuj se starši), ga pusti v posodi, da vzhaja\*. Posodo pokrij s čisto kuhinjsko krpo. Postavi jo na mirno mesto, na sobno temperaturo.*

*\*Vzhajanje testa pomeni, da naraste-zraste na še enkrat tolikšno količino, kot je bila na začetku. Zato testo potrebuje približno 1 uro.*

*Ko je testo vzhajalo na dvakratno količino, ga ponovno pregneti. Pregneten hlebček testa položi na pekač, na katerega si prej položil peki papir in ga pokrij s čisto kuhinjsko krpo.*

*Ponovno ga pusti na mirnem mestu pri sobni temperaturi, da vzhaja na dvakratno količino.*

*Pečico nastavimo na temperaturo 220 °C.*

**PAZI!!! PEČICA JE ZELO VROČA!!!**

**VSE KAR SE DOGAJA POVEZANO S PEČICO, NAJ POČNEJO STARŠI!**

*Ko je testo vzhajano na dvakratno količino,* ***starši*** *pekač potisnejo v pečico. Kruh najprej pečemo 5 minut pri temperaturi 220°C.*

*Nato pečico znižamo na temperaturo 170°C. Pri tej temperaturi ga pečemo še 30 minut.*

***Pokličemo starše,*** *da kruh vzamejo iz pečice. Položimo ga na leseno desko (da diha) in ga pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo, da se počasi ohladi.*

Ko se malo ohladi, pa … Dober tek!



Pripravila: učiteljica Nives