

PIRIN KRUH s semeni

Sestavine:

- ½ kg pirine moke (250 g polnozrnate, 250 g gladke)
- 0,5 l mineralne vode
- sol
- 1 vinski kamen ali 1 pecilni prašek
- 80 g mešanice semen

Postopek:

Suhe sestavine zmešamo, dodamo 0,5 l mineralne vode, premešamo in damo v namaščen pekač.

Damo v ogreto pečico. Najprej 20 min pečemo pri 200° C, nato še približno 40 minut na 180 °C.

Dober tek!



AJDOV KRUH z orehi

Sestavine:

- 400 g ajdove moke
- 600 ml vrele vode
- 400 g bele moke
- kvas
- 2 žlički soli
- 250 ml mlačne vode
- 6 žlic olja
- prepraženi in grobo narezani orehi (po želji)

Postopek:

Pripravimo kvasec. V lončku z 1 dl mlačne vode razmešamo kvas, žličko sladkorja in žličko moke. Lonček pokrijemo, postavimo na toplo mesto in pustimo, da kvas vzhaja 10 minut. Ajdovo moko poparimo z vrelo vodo, premešamo in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo. Medtem v ponvi suho prepražimo orehe. Nato ajdovi moki dodamo belo pšenično moko. Po robu posolimo, dodamo olje in prilijemo vodo. Na sredini naredimo vdolbinico in vanjo zlijemo kvasec. Zgnetemo.

Ne gnetemo predolgo, da masa ne postane lepljiva. Malo pomokamo in pustimo vzhajati. Dodamo prepražene orehe, ponovno zgnetemo in pustimo vzhajati, da hlebček naraste za polovico. Pečemo na 190°C okoli 40 minut. Pečen hlebček zavijemo v suho krpo.

Dober tek!

