

PEKA KRUHKOV

Po receptu s. Cirile Hostnik

SESTAVINE:

- ✓ 500 g bele moke
- ✓ 30 g kvasa
- ✓ 1 žlička sladkorja
- ✓ 250 ml mleka
- ✓ 1 žlička soli
- ✓ 1 žlica masla (lahko tudi 2 žlici olja)

Pred nami je danes velik, a še daleč ne težak izziv. Na veliki četrtek se spominjamo Jezusove zadnje večerje. Takrat so jedli nekvašen kruh, mi pa bomo v spomin na to večerjo skupaj spekli kvašene kruhke. Zaveži predpasnik, pripravi sestavine, skledo in kuhalnico. Pa veselo na delo!

Moko presej v skledo. Na sredini naredi jamico. Vanjo nadrobi kvas. Dodaj žličko sladkorja in toplo mleko. 50 ml mleka, kvas in sladkor pomešaj. Ko se pojavijo mehurčki, lahko nadaljuješ (po vsaj 10 minutah). Nato dodaj še preostalo mleko iste temperature, zmehčano maslo in sol. No – zdaj pa le zavijaj rokave, saj sledi vsaj 10 minut gnetenja. Lahko gneteš v skledi ali pa testo položiš na mizo. Če je treba, lahko dodaš malo moke. Testo oblikuj v hlebček in položi nazaj v pomokano skledo. Pokrij ga s prtom, skledo postavi na toplo (ne v štedilnik – tam se bo pekel kruh) in ga pusti vzhajati 45 minut.

Zdaj si lahko malo spočiješ in seveda pospraviš posodo. Pripravi pekač, z maslom ga pomaži po vseh vogalih, ne samo na sredini (ali namesti peki papir). Ko boš po 45 minutah pokukal v skledo, boš videl, da je testa še enkrat več. To je mali čudež, ki ga je naredil naš dragoceni prijatelj – kvas.

Vzhajano testo še enkrat na hitro pregneti. Razdeli ga na toliko delov, kolikor vas je v družini (največ 15). Vsak delček oblikuj v hlebček ali kroglico. Lahko povabiš vse člane družine, da vsak oblikuje svoj hlebček. Hlebčke postavi na pekač in jih pokrij s prtom. Znova pusti, da vzhajajo 30 minut. Pečico segrej na 180 stopinj. V skodelico vbij jajce in ga z vilico razžvrkljaj. Kruhke pred peko namaži z jajcem, po vrhu jih zareži v obliki križa in jih položi v pečico. Peci jih 15 do 20 minut. Pečene ohladi in shrani do večerje. BOG ŽEGNAJ!