**7**. **A**









PEKA KRUHA: IDA ŽAGAR

Kako sem pripravila kruh:

Sestavine:  1kg moke tip 500, 2 vrečki suhega kvasa,  žlička soli, 3 žlice olivnega olja, pol žličke sladkorja, 1 jajce in  ezamova semena

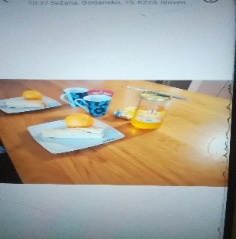
Najprej sem vse sestavine zmešala z mešalnim strojem. Ko je bila masa pripravljena sem jo položila na pomokano desko in jo začela gnesti. Ko je bila masa pripravljena sem jo začela oblikovati v kroglice. Naredila sem osem kroglic. Nato sem na nizek pekač začela zlagati kroglice. Eno na sredino in ostalih sedem okoli. Ko so bile kroglice v obliki rožice postavljene na pekaču, so še pol ure na toplem vzhajale. Nato sem s stepenim jajcem premazala rožico in jo položila v ogreto pečico za 30 minut na 200°C

ZAJTRK



ŠPORTANJE