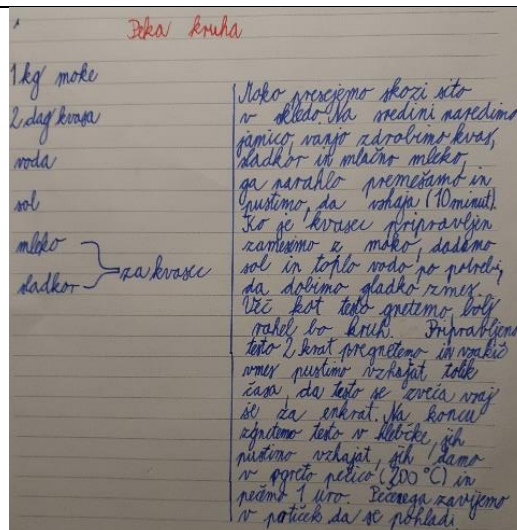
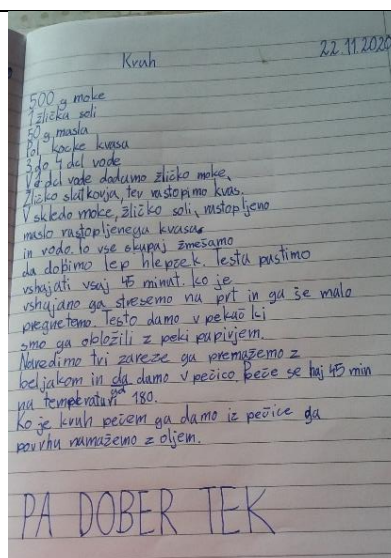


PEČENJE KRUHA Z RECEPTI – 5.B

ŽIGA B.



AJDA B.



TJAŠ Č.



KRUH

1. SESTAVINE

- 500g moke
- Vrečka kvasa
- Ena žlica sladkorja
- Lonček jogurta
- Lonček mleka
- Žlica olja
- Sol

2. NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kvas zmešamo z sladkorjem in malo mleka.

To damo počivati 15 min.

Moko, mleko in jogurt zmešamo in zgnetemo v mehko testo. Testu naj počiva 15 min.

Nato dodamo mešanico s kvasom in žlico olja. Ponovno zgnetemo. In pustimo počivati 1 h.

V peč damo za 30-40 min. na 200 stopinj C.

NIK Č.



TA BELI PŠENIČNIK

Kui sem že večkrat omenila, je najlažja moka za učenje peke neodvisno pšenična zela moka T 500, saj ima dobro beljakovino, ki vsebuje gluten. Tako kar pogumno znesite belega pšeničnika.

TEŽNI NASTAVEK

30 g ekvivalentni močulin araščič (%)
30 g pšenične bele moke T 500 (60 %)
40 g vode (60 %)

Sestavine zmešajte, pokrijte in pustite, da se njihova prostornina podvoji.

GLAVNO TESTO

600 g pšenične bele moke T 500 (60 %)
270 g vode (55 %)
30 g soli (2 %)

Moko in vodo zmešajte v homogena zmes, pustite pokrito počivati vsaj 20 minut, nato dodajte nastavek in sok. Dobro premešajte, da se sestavine stopo povečajo v testu. Dvakrat ali trikrat gnetite po dve ali tri minute. V naslednjih dveh urah naredite vsaj štiri serije pategov in prepogibov (glejte str. 35) vsakih 20-30 minut. Zatem se ravnajte po navodilih za vzhajanje, oblikovanje in peko na str. 96-120.

MASLI

V to testo lahko dodate namočena semena (do 15 odstotkov glede na težo moki). Pri tem skuhajte vodo v glavnem testu zmešajte za količino vode, v kateri boste namočili semena. Če bo testo prasuho, lahko še dodate vodo. Navodila za dodajanje semen najdete na str. 78.

TJAŽ F.



SESTAVINE:

1 kg moke

1 kvas

2 čajni žlički sladkorja

0,5 l mleka

3 čajne žličke soli

0,1 l olja

POSTOPEK:

Moko presejemo v večjo posodo. V moki naredimo jamico, stresemo kvas, sladkor in mlačno mleko. Počakamo, da se kvas vzhaja. Potem stresemo ostale sestavine in testo gnetemo.

Testo naj vzhaja približno eno uro.

Testo oblikujemo v štručko in pečemo na 180 stopinj približno 45 minut.

LANA J. Č.



Postopek priprave:
1. Moko zmešamo s semen, pečilnim praškom in soljo, belo moko presejemo.
2. Dodamo še mineralno vodo in olivno olje.
3. Dobro premešamo z mešalnikom.
4. V ozek podolgovat pekač namestimo papir za peko in vaji razporedimo maso.
5. Na ogreto rezičo damo peči na 200°C za 30 minut. Potem še 25 minut na 180 stopinj. Postavimo v pekačo da se ohladi.

KRUH BREZ GNJETENJA IN BREZ KVASA

SESTAVINE:

- 500g moke (bela ali črna polnozrnata pirina)
- 1 žlica lanenih semen
- 1 žlica sončničnih semen
- 500ml mineralne vode (ali navadne)
- 3 žlice olivnega olja
- 1 žlica soli
- 1 pečilni prašek

SARA K.



RECEPT ZA PEKO KRUHA

23.11.
2020

SESTAVINE:

75 dag moka, 25 g svežega kvasa
2 čajni žlički sladkorja, 3 čajne
žličke soli, približno 0,5L mlčno
vode, 1 jedilna žlica olja.

Postopek

V skodelico nadropimo kvas, dodamo žličko sladkorja in malo mlčne vode. Kvas naj na toplem vzhaja.
V skledi zmešamo moko, žličko sladkorja in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvas in dolijemo mlčno vodo. Zmešamo vse sestavine in ga damo počivati toliko časa, da naraste na dvojno količino. Ko je vzhajano ga še enkrat na roke pregnatemo. Pekač postavimo na toplo, da testo se enkrat vzhaja. Ko je vzhajano postavimo v ogreto pečico za 15 min. pečemo pri temperaturi 220°C. Nato pa še 20 min. na 200°C.

DOBER TEK

KRIŠTOF K.



Recept na kruh
Sestavine: 1 kg moka
2 g kvas
2 žlički sladkorne
3 žajnce, soličke soli
0,75 l mlečne vode
Vse to premešamo nato dodamo pomarančno olje
in mešamo s pomočjo maslinjskega olja, dodamo sladkor in malo mleka
vse dobro mešamo. Nato dodamo 20 minut čisto
voda, malo masla in 1 žličko soli. Vse to
mešamo in dodamo 1 žličko soli. Vse to
mešamo in dodamo 1 žličko soli. Vse to
mešamo in dodamo 1 žličko soli.

Na 180°C do pečemo 45 minut
v pečici.

MIHA L.



KRUH

- moka
- kvas
- olje
- sol
- malo mleka malo vode

V posodo damo moko, malo soli, olja
kvas. Vse to zmešamo in damo na togo
pohajati. To je dovolj vbrinjeno da
kruh in ga damo peči.

MIHAEL M.



ŽEMLJICE

Sestavine:

- 1 skodelica (250 ml) beli mleko moka,
- 1 skodelica peciva, sončni mleki,
- 2 žlički sode bikarbone,
- 1/2 - 1 žlička soli,
- 1 žlička medu,
- 1 skodelica jogurta.

Postopek:
3 žlice smetane

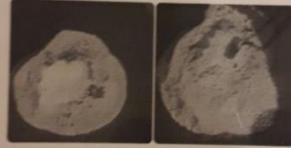
Vsehledo damo moko, sol, med, sode bikarbone,
solice mleko in kuhališico premešamo, nato
streljati na poroščeno površino, prebrskati in
malo moka in streljati žemljice. Po moki
površina. Dobro obložiti in peči v pečici.
Pečite v pečici pri 200 stopinjah celzija
20 - 25 minut.

ERIN P.



Priprava pirinega kruha brez kvasa in vzhajanja

Priprava je res enostavna. V skledo, v kateri bomo pripravili testo, odmerimo 500 g polnozrnate pirine moke, ki ji dodamo: sol, poljubna semena za kruh (jaz sem tokrat uporabila sončnična semena; lahko pa tudi lan, sezam, chia semena, konopljna semena, bučna semena, ...) in vinski kamen. Vse sestavine premešamo.



Sedaj med stalnim mešanjem dolivamo naravno mineralno vodo. Dobro premešamo, da v testu ni morebitnih grudic moke. A dolgotrajnejše mešanje ni potrebno, samo toliko, da se vse sestavine lepo združijo.

GABRIEL S.



Pirini hlebčki s semeni

Sestavine:

- 2 skodelici 1/2 kg/l pirine moka,
- 1 paketa prašičke,
- 1/2 skodelice soli,
- 1 skodelica mleka,
- 3 skodelice vode.

Priprava:

Vse suhe sestavine damo v skledo. Premešamo.

Dodamo še mleko in skupaj testo.

Uključimo hlebček in ga polovimo na pekači obložen s pehni papirjem.

Pecimo na 200°C 30 minut.

EVITA Š.



Recept:

- moka
- kvas
- voda in mleko
- med
- sol

Nimamo pa količine, ker smo vse dale na "oko" ;)



LEJLA Š.

SESTAVINE:

0,5 kg bele moke

1 suhi kvas

15 g soli

45 g sladkorja

170 ml mlačnega mleka

150 ml mlačne vode

50 g masla

premaz: 1 jajce in 3 žlice mleka

Pečemo na 180° C 10 minut s paro in 15 minut brez pare

POSTOPEK:

Iz vseh sestavin razen masla naredimo kvašeno testo. Ko naredimo testo prignetemo še maslo. naredimo hlebčke ter jih premažemo in postavimo v pečico. **DOBER TEK!!**

ŽAN U.



SESTAVINE

- 500 gramov koruzne moke
- 500 gramov pšenične, trne ali pirne moke
- 500-600 ml vode
- 1 kocka kvasa
- 1 zrvhana čajna žlička soli
- 1 žlica medu
- 3-4 žlice sončničnega olja
- 3-4 žlice grobe koruzne moke ali polente

PRIPRAVA

Koruzno moko premešamo in jo poparimo s 3 litri vroče vode. Premešamo in počakamo da se ohladi.

Vmes v vroč toplo vodo, dodamo med in n drobno kvas. Kvas pokrijemo in ga pustimo vzhajati 5-10 minut.

V ohlajeno koruzno moko vmešamo pšenično moko in uba robu razpustimo sol. V medeni naredimo luknji in varpo vmešamo vzhajani kvas. Ko je kvas vmešati, vmešamo še olje in 1 lici vode. Premešamo vse sestavine in po potrebi dodamo še 50-100 ml vode, da dobimo mekni testo.

Testo vzhajamo 1 uro, nato pa ga ohlajemo v hladni vodi. Hlebček prvažemo po globi koruzni moke (ali polente) in ga juckajmo na papir za peko na pekuču od pečice. Hlebček po želji zarezemo z nožem in pokrijemo s krpo, ter ga pustimo vzhajati nadaljnje 30 minut.

Vhajan hlebček pečemo v segreti pečici na 200 stopinj prvih 15 minut, nato za temperaturo znižamo na 180 in ga pečemo nadaljnjih 40-50 minut oziroma dokler voda ne zadoni ob trkanju.

PEKA KRUHA 6.a



Recept:
 500g moke
 40g soli
 2 žlice soli
 1 žlica masla
 1 žlica kvasca

Postopek:
 1. V posodo zmešamo 500g moke, 40g soli, 2 žlice soli, 1 žlica masla in 1 žlica kvasca. Dobljeno testo razdelimo na 12 kosov.
 2. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 3. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 4. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 5. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 6. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.

POSTOPEK:
 1. V posodo zmešamo 500g moke, 40g soli, 2 žlice soli, 1 žlica masla in 1 žlica kvasca. Dobljeno testo razdelimo na 12 kosov.
 2. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 3. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 4. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 5. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.
 6. Vsakega kosca testo razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli. Vsakega kosca razdelimo na 2 deli.



PIRIN KRUH
 500g moke
 40g soli
 2 žlice soli
 1 žlica masla
 1 žlica kvasca



RUMENI KORUZNİK

DROŽNI NASTAVEK

20 g aktivnih matičnih droži (3,6 %)
60 g pšenične bele moke T 500 (11 %)
40 g vode (7,3 %)

Sestavine zmešajte, pokrijte in počakajte, da se njihova prostornina podvoji.

GLAVNO TESTO

150 g koruzne moke (27 %)
400 g pšenične bele moke (73 %)
50 g koruznega zdroba (9 %)
580 g vode (105 %)
12 g soli (2 %)

koruzni zdrob za povaljanje

Koruzno moko in zdrob popražite na suho, da zadišita, prelijte s 400 g vrele vode ter hitro in dobro premešajte, da se zgosti. Ko se dobro ohladi, dodajte 400 g bele moke T 500, dobro premešajte, nato dodajte postopoma 120 g vode, pregnetite in postopoma dodajte še 60 g vode. Če opazite, da se testo preveč paca, vode ne dodajajte več. Zgnetite v homogeno testo. Po 20 minutah dodajte 120 g drožnega nastavka in 12 g soli in pregnetite. Po kratkem počitku gnetite dvakrat po dve minuti. V naslednjih dveh urah naredite štiri serije potegov in prepogibov vsakih 20–30 minut. Zatem ravnajte po navodilih za vzhajanje, oblikovanje in peko na str. 96–120.

NAMIG

Ne ustrašite se strukture testa, saj je povsem normalno, da bo nekoliko lepljivo in se bo zaradi poparjene koruzne moke in zdroba prijemale rok. Čez čas bo testo postalo bolj voljno in lažje ga boste oblikovali. Pred oblikovanjem ga lahko daste za kakšno uro v hladilnik. Če želite še mehkejšo sredico, lahko polovico vode zamenjate z mlekom.

Domače lepinje – sestavine:

Za 6 lepinj

- 600 g mehke moke
- 1/2 kocke svežega kvasa ali 1 vrečka suhega
- ščep sladkorja
- 180 ml mlačnega mleka
- 180 ml mlačne vode
- 6 žlic jogurta
- 1 žlička soli

Domače lepinje – postopek:

Odtehtamo moko in jo presejemo v posodo v kateri bomo gnetli testo. Na sredini moke naredimo jamico in vanjo vlijemo kvasec (voda, kvas in ščep sladkorja). Pustimo da kvasec naraste.

Nato dodamo vse ostale sestavine in zgnetemo testo, ki je bolj mehko, zato ga je fino gnesti s strojem, lahko tudi z električnim mikserjem s spiralastimi metlicami. Ko se testo loči od posode, je dovolj pregnetemo. Gnetemo vsaj 5 minut ali več.

Posodo pokrijemo in pustimo vzhajati, da podvoji volumen.

Delovni površino konkretno pomokamo, da se nam ne bo prijemalo prstov in testo razdelimo na 6 enakih kosov in vsakega malo pregnetemo ter s prsti stisnemo in razvlečemo v krog. Na sredini testa ne stiskamo preveč, kajti ravno sredina je tista, ki se bo med peko najbolj dvignila in napihnila. Ni pomembno, če niso vsi enakih oblik.

Med tem se nam je že pečica vključno s pekačem (obvezno) segrela pri temperaturi 250 stopinj Celzija. Pekača nam ni potrebno mastiti, ne potrebujemo niti peki papirja, kajti pekač je tako razbeljen, da prepreči vsako sprijemanje. S pomokanimi rokami prenesemo lepinjo v razbeljen pekač. Lepinj ne škropimo, prav tako jih z ničemer ne premažemo.

Nekje na polovici pečenja se bo lepinja na sredini napihnila. Včasih se zgodi, da se kakšna ne in nič zato, ker je tudi uporabna. Pečemo cca. 8 minut. Predenemo jih v košaro in jih pokrijemo s krpo, da ostanejo tople in mehke.

ALJA

RECEPT: KRUH

SESTAVINE:

500G MOKE

2dl VODE

POL KOCKE KVASA

1ŽLICO SVINJSKE MASTI

1ŽLIČKO SOLI

V mlačno vodo daj malo sladkorja in vanjo zdrobi polovičko kvasa. To pusti, da vzhaja. Na desko daj moko, žlico svinjske masti, vzhajan kvas v vodi in žličko soli. Iz tega zmesi testo. Testo dobro zgneti in ga oblikuj v hlebček ter ga pokrij s krpo. Pusti ga vzhajati, da se količina testa podvoji. Ko je količina podvojena ga še enkrat zgneti in daj v pekač vzhajati in pusti, da se testo podvoji. Vzhajati se mora na toplem. Ko je testo dovolj vzhajano, daj pekač v ogreto pečico na 180 stopinj 30min.

KRISTINA BANDELJ

Učiteljica, ker je tako nanoslo smo namesto kruha spekli pehtranovo potico.

Recept za pehtranovo potico:

- 4 dag- kvasa
 - 250 ml- mleka
 - 2-3 žlici sladkorja
 - 600g- moke
 - Ščepec soli
 - 2/3- jajca
 - 0,5 dl- olja
 - 50 g- masla
- +1 žlica medu

Poleg slike potice, pa prilagam še sliko kot dokaz o izvedbi slovenskega zajtrka.

Lep pozdrav,

Petra

MOJ DOMAČI KRUH

SESTAVINE:

75 dag moke

25 g svežega kvasa

2 čajni žlički sladkorja

2 čajni žlički soli

približno 0,5 l mlačne vode

1 jedilna žlica olivnega olja

POSTOPEK:

V skodelico nadrobimo kvas, mu dodamo žličko sladkorja in malo mlačne vode. Premešamo in počakamo da kvasec na toplem vzhaja. V skledi zmešamo moko, žličko sladkorja in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvasec, premešamo in dolijemo mlačno vodo (po potrebi, da je ni preveč). Testo gnetemo toliko časa, da dobimo elastično testo.

Pregnetemo ga v hlebček in pustimo vzhajati toliko časa, da naraste na dvojno količino. Ko je vzhajal ga stresemo na pomokano površino in ga še enkrat pregnetemo. Položimo ga v podolgovat model, ki smo ga obložili z papirjem za peko ali pa iz njega naredimo štruco. Model/štruco položimo še enkrat na toplo, da še enkrat vzhaja. Vzhajano testo položimo za 15min v predhodno zagreto pečico na 220 stopinj, nato pa še 20min na 200 stopinj. Pečen kruh s pomočjo peki papirja vzamemo iz modela in ga odložimo na rešeto.

Taja M

<https://okusno.ie/recept/kruh-brez-gnetenja> VITO