

BELI KRUH

Sestavine

0,5 kg pšenične bele moke tip 500
½ kocke svežega kvasa
3,5 dl mlačne vode
žlica sladkorja
ščepec soli



Postopek

1. V večjo skledo presejemo preostalo moko in na sredini naredimo jamico. Moko po robu solimo, v jamico pa damo kvas, sladkor in mlačno vodo. Pustimo, da kvas vzhaja.
2. Začnemo mešati v sredini jamice in postopoma, ko se testo gosti, dolivamo mlačno vodo. Najprej ga premešamo kar s kuhalnico, nato z rokami. Mešamo toliko časa, da dobimo gosto in gladko testo. Nato pa testo prestavimo na pomokano desko, kjer ga gnetemo z obema rokama. Testo gnetemo toliko časa, da se lepo loči od deske in rok. Oblikujemo ga v kepo, prestavimo v pomokano skledo ali vzhajalno košarico, pomokamo, pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 30 minut oziroma tako dolgo, da se prostornina testa za dvakrat poveča.
3. Očistimo pult in ga pomokamo, nanj zvrnemo vzhajano testo in ga na hitro premesimo. Pekač namažemo z oljem ali maslom. Oblikujemo štruco ali hlebec in pustimo, da ponovno vzhaja v peharju ali pekaču.
4. Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija.
5. Vzhajano testo po vrhu dvakrat ali trikrat zarežemo z nožem, postavimo v pečico in pečemo od 50 do 60 minut. Po približno 10 minutah temperaturo pečice znižamo na 180 stopinj Celzija.
6. Za lepši lesk in mehkejšo skorjo lahko testo pred peko premažemo z mlačno vodo ali pa na dno pečice postavimo manjšo nizko posodo z vodo.
7. Pečen kruh položimo na rešetko, pokrijemo s prtičem in počakamo, da se ohladi.

KORUZNI KRUH

Sestavine

250 g koruzne moke
250 g pšenične moke
½ kocke svežega kvasa
1 žlička sladkorja
3 dl vode
1 žlica olja
1 ščepec soli



Postopek

1. Pripravimo kvasec: v lončku z 1 dl mlačne vode razmešamo kvas, žličko sladkorja in žličko moke. Lonček pokrijemo, postavimo na toplo (vendar ne vroče!) mesto in pustimo, da kvas vzhaja 10 minut.
2. V kozici pristavimo 2 dl vode in počakamo, da zavre. V skledo presejemo koruzno moko, jo poparimo in premešamo. Počakamo, da se ohladi do mlačnega, nato dodamo pšenično moko, po robu posolimo, pokapamo z oljem in prilijemo preostanek vode. Na sredini naredimo vdolbinico in vanjo zlijemo kvasec, ga premešamo z malo moke in pustimo vzhajati še 10 minut.
3. Mešamo toliko časa, da dobimo voljno testo. Nato pa testo prestavimo na pomokano desko, kjer ga gnetemo z obema rokama. Testo gnetemo toliko časa, da se lepo loči od deske in rok. Oblikujemo ga v kepo, prestavimo v pomokano skledo ali košarico, pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati tako dolgo, da se prostornina testa poveča za dvakrat.
4. Testo ponovno pregnetemo in iz njega oblikujemo hlebec. Položimo ga v košarico in pustimo, da še eno uro vzhajata.
5. Vklpimo pečico in jo naravnamo na 220 °C. Pekač namastimo in potresemo z moko ali obložimo s peki papirjem. Vzhajano testo po vrhu dvakrat ali trikrat zarezemo z nožem, položimo v pekač in pečemo 15 minut na 220 °C, nato pa znižamo temperaturo na 180 °C in pečemo še 40 minut.
Pečen kruh položimo na rešetko, pokrijemo s prtičem in počakamo, da se ohladi.

AJDOV KRUH

Sestavine

200 g ajdove moke
300 g pšenične moke
30 g svežega kvasa
3 dl mlačne vode
2 žlički soli
1 žlica olja
1 žlička sladkorja
150 g orehov



Postopek

1. Pripravimo kvasec: v lončku z 1 dl mlačne vode razmešamo kvas, žličko sladkorja in žličko moke. Lonček pokrijemo, postavimo na toplo (vendar ne vroče!) mesto in pustimo, da kvas vzhaja 10 minut.

2. V kozici pristavimo 2 dl vode in počakamo, da zavre. V skledo presejemo ajdovo moko, jo poparimo in premešamo. Počakamo, da se ohladi do mlačnega, nato dodamo pšenično moko, po robu posolimo, pokapamo z oljem in prilijemo preostanek vode. Na sredini naredimo vdolbinico in vanjo zlijemo kvasec, ga premešamo z malo moke in pustimo vzhajati še 10 minut.

3. V loncu do mlačnega segrejemo 2 dl vode. Moki prilijemo mlačno vodo in zamesimo testo. Najprej ga premešamo kar s kuhalnico, nato z rokami, dodamo orehe, nato pa testo prestavimo na pomokano desko, kjer ga gnetemo z obema rokama. Oblikujemo ga v kepo, prestavimo v pomokano skledo ali v vzhajalno košarico, pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 1 uro oziroma tako dolgo, da se prostornina testa za dvakrat poveča.

Testo ponovno pregnetemo in iz njega oblikujemo hlebec. Položimo ga v košarico in pustimo, da še eno uro vzhaja.

4. Vklopimo pečico in jo naravnamo na 220 °C. Pekač namastimo in potresemo z moko ali obložimo s peki papirjem. Hlebec po vrhu dvakrat ali trikrat zarezemo z nožem, položimo v pekač in pečemo 15 minut na 220 °C, nato pa znižamo temperaturo na 180 °C in pečemo še 40 minut.

Pečen kruh položimo na rešetko, pokrijemo s prtičem in počakamo, da se ohladi.

PIRIN KRUH

Sestavine

0,5 kg polnozrnate pirine moke
1/2 kocke svežega kvasa
3,5 dl vode
sladkor
sol

Po želji:

1 pest sončničnih semen
1 pest bučnih semen golic, lahko tudi laneno seme



Postopek

1. Kvas in sladkor s stopimo v 1 dl tople vode. Vsebino zamešamo z moko in semeni. Po potrebi dodajamo vodo, dokler ni masa toliko razredčena, da počasi zdrsi z dlani. Običajno je bolj redka kot testo za polbeli ali beli kruh.

Po želji dodamo še sončnična, bučna ali lanena semena.

2. V pekač damo papir za peko in nanj razporedimo testo. Postavimo ga v pečico, segreto na 60 stopinj Celzija. V pečici naj kruh vzhaja do ustrezne višine, nato povečajmo temperaturo na 200 stopinj brez vmesnega odpiranja pečice. Pečemo ga 65 minut.

3. Pečenemu kruhu še vročemu odstranimo papir za peko, ki se je verjetno prilepil nanj, ga zavijemo v prt in počasi ohladimo na mrežici, da lahko ustrezno diha.

SLADKI PRAZNIČNI KRUH

Sestavine

50 dag namenske moke za kvašeno pecivo
3 dag svežega kvasa
10 dag sladkorja
ščepec soli
200 ml mlačnega mleka
1 jajce
6 rumenjakov
10 dag masla
3 žlice ruma
vanilin sladkor
20 dag rozin
nastrgana limonina lupinica

in še:

maslo za premaz pekača
drobtine
sladkor v prahu za posip

Postopek

1. Pečico segrejemo na 200 stopinj. Rozine za nekaj časa namočimo v rum. V posodo damo vse suhe sestavine. Nato dodamo mokre sestavine. Ne pozabite na kvas. Rozine ožamemo in jih dodamo v zmes. Dobro premešamo.
2. Testo vzhajamo tako, da doseže dvakratno velikost, ga pregnetemo in položimo v model, ki smo ga premazali z maslom in posuli z drobtinami. Testo ponovno vzhajamo. Premažemo z zmesjo jajca in mleka. Testo prebodemo, pokrijemo in pustimo vzhajati. Pečemo 45 minut.
3. Pečen kruh še vroč zvrnemo iz modela in pustimo, da se ohladi. Preden ga razrežemo, ga po želji posujemo s sladkorjem v prahu.



POLNOZRNATI KRUH

Sestavine

500 g polnozrnate moke (graham moke)
1/2 kocke svežega kvasa
ščepec soli
0,5 dl olja
približno 3 dl mlačne vode
2 žlici bučnih semen
2 žlici sončničnih semen
2 žlici sezamovih semen
2 žlici lanenih semen



Postopek

1. V moko dodamo kvas, sol, olje in zamesimo testo. Dodamo še skoraj vsa semena. Ščepec ali dva vsakega semena si pustimo, da jih pred peko potresemo po vrhu. Zamesimo rahlo testo. Pustimo počivati 30 minut.

2. Vzhajano testo damo v pekač, v katerega smo položili peki papir. Dlani namočimo z vodo in testo po vrhu lepo zgladimo. Potresemo s semeni. Pustimo vzhajati 50 minut. Kruh pečemo pri 220 stopinjah 10 minut, nato temperaturo znižamo na 185 stopinj in pečemo še 45 minut.

ŽEMLJICE IZ MOKE 5 ŽIT

Sestavine

500g moke 5 žit
1/2 kocke kvasa
žlica olja
3 čajne žličke semen
2dl mlačne vode
ščepec sladkorja
sol (po okusu)
različna semena za posip



Postopek

1. Najprej v posodi pripravimo kvasec. Moke, toliko da prekrije dno, kvas, sladkor in mlačne vode toliko, da je zmes primerna kvascu in premešamo. Pokrijemo s svežo krpo in pustimo vzhajati 30 minut.
2. Po 30 minutah kvascu dodamo polovico moke in polovico vode ter z leseno žlico dobro premešamo. Dodamo semena, olje in sol ter ostalo moko in vodo.
3. Vse skupaj dobro premešamo in stepamo z leseno žlico, da se vse skupaj res dobro poveže med sabo. Nato zopet pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati najmanj 1 uro.
4. Ko je testo vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in ga na rahlo pregnetemo s pomokanimi rokami. Testo mora biti mehko a toliko čvrsto da se ne lepi na prste.
5. Pustimo ga na deski in zopet pokrijemo s krpo ter pustimo vzhajati še dobrih 30 minut.
6. Ko je vzhajano na 2 kratno velikost, okroglo testo s pomokanim nožem razrežemo na 8 delov (kot pico). Vsak del oblikujemo v kroglico in jo položimo v namaščen pekač. Pri tem pustimo med kroglicami toliko prostora, da jim pustimo lepo vzhajati.
7. Pekač s kroglicami zopet pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati dobrih 30 minut. Ko so lepo vzhajane, jih premažemo z oljnim oljem, raztopljenim maslom ali razžvrkljanim jajcem. Po želji pa na koncu posujemo še s semeni.

ČRNI KRUH

Sestavine

1/2 kg črne moke (tip 1100)
10 g soli
5 g sladkorja
½ kocke svežega kvasa
3 dl tople vode



Postopek

1. Vskledo nasujemo moko in nanjo nadrobimo kvas ter dodamo sol in sladkor.
2. Potem na sredino vlijemo 3 dl vode (topla, da bo kvas bolje vzhajal) in mesimo. Če je testo med gnetenjem presuho, je še veliko moke na dnu, dolijemo malo vode. Če je preveč pacasto, dodamo malo moke. Ko dobimo gumijasto testo, ki se ne oprijema prstov, oblikujemo hlebec in ga pustimo počivat 10 minut. Nato malo pregnetemo in pustimo, da vzhaja. Vzhajati mora vsaj še za enkrat.
3. Pečico segrejemo na 210 stopinj. Vzhajani hlebec damo na peki papir in ga povrhu zarezemo v izbrani obliki.
4. Peče se 35-40 minut.