

Kruh bez kvasca



Vrlo jednostavan i brz kruh koji se priprema bez kvasca . Ako se peče u loncu, korica mu je hrskavija nego ako se peče u kalupu .

SASTOJCI :

650 g brašna

340 ml mineralne vode (može i obične)

1 prašak za pecivo

1 žličica sode bikarbone

1 žličica soli

$\frac{1}{2}$ žličice šećera

80 g čvrstog jogurta

POSTUPAK :

1 . zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva ...

2 . pomiješati sve suhe sastojke ...

3 . dodati sve mokre sastojke te izraditi čvrsto i pomalo ljepljivo tijesto ...

4 . na radnu plohu staviti malo brašna te kruh samo oblikovati (ne ga mijesiti) ...

AKO GA PEČETE U LONCU (promjer 20 cm , visina 10 cm) – dno lonca posuti s malo brašna ...

AKO GA PEČETE U KALUPU (30 x 10 cm) – kalup obložiti pak papirom ...

5 . kruh premjestiti u lonac te ga poklopiti i staviti u vruću pećnicu ...

AKO KRUH PEČETE U LONCU – vrijeme pečenja je cca . 55 minuta ...

AKO KRUH PEČETE U KALUPU – vrijeme pečenja je cca . 30 – 35 minuta ...

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Lonac ne smije imati plastične ili gumene dijelove, jer bi se u pećnici rastopili !!!



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri