Harmonika kruh – sa začinima



Jednostavan , mekan , mirisan ma san snova je ovaj harmonika kruh . Ja ga obavezno pripremam uz roštilj i svi naši prijatelji budu oduševljeni . Okus ovoga kruha možete sami odrediti jer u maslac možete ubaciti svoje omiljene začine .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

750 g brašna

400 ml vode

1 kvasac

1 žlicu šećera

3 žličice soli

5 žlica ulja

PREMAZ :

125 g maslac sa začinskim biljem

2 OPCIJA ZA PREMAZ :

125 g maslaca

2 žličice dimljene crvene paprike (začin)

chilli

1 – 3 češnja češnjaka

PRIPREMA :

1 . u toplu vodu staviti šećer , izmrviti kvasac te ga izmiješati da se u potpunosti otopi u vodi …

2 . ostaviti kvasac na toplom mjestu kako bi se aktivirao …

3 . u međuvremenu pripremiti sve ostale sastojke u posudu te kad se kvasac aktivirao zamijesiti glatko , meko tijesto koje se ne lijepi za ruke …

4 . oblikovati tijesto u lopticu …

5 . posudu malo pouljiti , vratiti tijesto i njega samo malo namazati uljem kako se ne bi osušilo …

6 . ostaviti tijesto na toplom mjestu kako bi se udvostručilo …

7 . tijesto oblikovati u pravokutnik debljine 0,5 cm , namazati ga maslacem sobne temperature kako bi se mogao lako razmazati po tijestu . Tijesto izrezati na trake cca . 7 cm širine …

8 . odignuti tijesto od radne plohe te spustiti početak tijesta na dlan . Pokretom ruke i kojoj držite kraj tijesta idete prema sebi pa od sebe tako ga slažete u oblik harmonike . POGLEDAJTE TAJ POSTUPAK U VIDEU …

9 . samo malo podmazati tepsiju (manju tepsiju) te slagati kruh jedan uz drugi . Tijesto se NE smije gurati previše jedno uz drugo kako bi imalo prostora da naraste …

10 . tijesto pokriti prozirnom folijom te ga ostaviti na toplom mjestu 15 minuta …

11 . kruh staviti u dobro zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva te ga peći cca. 30 minuta …

SAVJET :

U maslac možete dodati svoje omiljene začine kurkumu , origano chilli , timijan , začinsku papriku blagu , ljutu ili dimljenu , češnjak , parmezan itd.…














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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri