

Domaći kruh iz lonca



Mislim da je ovaj kruh idealan za početnike kojima kruh i ne ide baš od ruke . Kruh koji se peče u loncu ima hrskavu koricu, koja tijekom pečenja sama od sebe ispuca i što je meni jako interesantno je da nikad ne znam kako će kruh ispucati pa uvijek nestrpljivo čekam rezultat .

SASTOJCI :

1 kg brašna

1 prašak za pecivo

1 žlica šećera

20 g soli

1 svježi kvasac (42 g)

625 ml tople vode

PRIPREMA :

1 . u toploj vodi razmutiti šećer i kvasac , te ostaviti par minuta da se kvasac aktivira ...

2 . u posudu staviti brašno , prašak za pecivo i sol te dodati kvasac koji se aktivirao ...

3 . zamijesiti tijesto koje je pomalo ljepljivo (ne dodavati

brašna) ...

4 . nauljiti malo ruku i radnu površinu te oblikovati tijesto u loptu , zatim nauljiti posudu (samo malo ulja da se tijesto ne zalijepi) te ostaviti na toplom mjestu da se tijesto udvostruči ...

5 . 15 minuta prije daljnje obrade tijesta , znači kad se tijesto skoro udvostručilo, upaliti pećnicu na 225 stupnjeva te odmah staviti lonac skupa s poklopcem u pećnicu, kako bi se i lonac dobro zagrijao

6 . pobrašniti radnu plohu te na brašnu oblikovati tijesto u loptu, tako da s obje strane ostane brašna ...

7 . sad tek izvaditi vrući lonac iz pećnice , dno lonca posuti s malo brašna te staviti tijesto u vruć lonac i poklopiti poklopcem ...

8 . lonac odmah vratiti u vruću pećnicu ...

9 . kruh peći cca . 60 min., ali to ovisi o vašoj pećnici, kad kruh poprimi lijepu , tamniju zlatnu boju onda je pečen ...

10 . kruh iskrenuti iz lonca te ga položiti na rešetku za hlađenje ...

11 . ostaviti kruh da se u potpunosti ohladi ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Lonac mora biti baš vruć prije nego se stavi tijesto .

Pazite da se tokom vađenja lonca iz pećnice ne opržite!

Pečeni kruh ne umotavati u krpu ili stavljati u vrećicu .

Lonac koji koristite NE smije na sebi imati plastične ručke ili gumene dijelove.



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

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