****KO ZADIŠI PO DOMAČEM KRUHU**

**Sestavine:**

* 1kg moke
* 1 kocka kvasa (lahko uporabiš suhi kvas)
* 1 jušna žlica sladkorja
* 20g soli
* 8 žlic olja
* 500-600ml mlačne vode

**Priprava:**

Moko najprej presej, da jo »prezračiš«. Vanjo naredi jamico, noter nadrobi kvas, posuj ga s sladkorjem in dodaj nekaj žlic mlačne vode. Jamico nato zasuj z malo moke. Kvasec naj vzhaja približno 10 minut.

Ko je kvasec pripravljen, ob rob posode razporedi sol in vse skupaj premešaj. Dodaj še olje in vodo, zmes razmešaj.

Maso iz posode prestavi na delovno površino in prični z gnetenjem. Gnesti je treba toliko časa, da bo testo gladko in se ne bo prijemalo rok in delovne površine. Nič ne bo narobe, če boš prosil/a za pomoč koga od odraslih ali pa uporabil/a kar električni mešalnik 😊

Ko je testo pripravljeno, ga pokrij s čisto krpo in ga pusti vzhajati na toplem približno pol ure (vem, to čakanje je kar zoprno, ampak je potrebno 😊).

Iz vzhajanega testa brez ponovnega gnetenja oblikuj 4 štručke ( lahko izbereš tudi drugo obliko) in jih postavi na pekač, ki si ga predhodno obložil/a s peki papirjem ali namastil/a in rahlo posul/a z moko.

Štručke nato pokrij s čisto krpo in jih (vem, že spet! 😊) pusti vzhajati še približno 20 minut. Medtem lahko prižgeš pečico na 180°-200°C, da se segreje.

Kruh peci približno 1 uro.

Postopek je prikazan v videoposnetku, vabim te k ogledu 😊

*\*Kot vedno si dobrodošel/a, da mi pošlješ kakšno sporočilo, fotografijo, video na* *polona.zerovec@os-franaerjavca.com* *ali pa kar preko eAsistenta in me obvestiš kako ti je šla peka, kako preživljaš čas doma, lahko me pa samo pozdraviš. Vsakega sporočila bom zelo vesela 😊*

*Lepo te pozdravljam,*

*Učiteljica Polona*