



KRUH

BREZ KVASA

POLONCA
RAHMANOVIĆ

Kmečki glas

K A Z A L O

O KNJIGI	8
DROŽI	10
SODA	14
VINSKI KAMEN	14
PECILNI PRAŠEK	15
SLASTNI RECEPTI	15
Hitri beli kruh	16
Ovseni kruh z medom ali agavinim sirupom	19
Toast s sodo in pecilnim praškom	20
Bagete	22
Tanki kruhki z jogurtom	24
Ovseni kruh z jabolčnim pirejem	27
Preprosti kruh iz ponve s kefirjem in semeni chia	28
Preprosta pogača z drožmi na hitro	31
Hitri kruh z drožmi	32
Ocvrte zeliščne palčke	35
Kmečki kruh z drožmi	36
Buhtlji	39
Toast iz testa za buhtlje	40
Bombetke iz testa za buhtlje	43
Slane blazinice iz testa za buhtlje z zeliščno skuto	44
Krasna hot dog štručka iz testa za buhtlje	47
Sladki kruh z brusnicami	48
Tortilje	51
Rženi kruh v modelu	52
Rženi kruh	55
Hitri koruzni kruh	56
Kruhasti trikotniki s sodo	59
Trikotniki z drožmi in sirom	60
Angleški kruhasti mafini	63
Krekerji s sodo	64
Krekerji z drožmi	67
Beli kruh s semeni chia	68

Pica	71
Hrustljavi kruhki iz testa za pico.....	72
Pirin kruh z vinskim kamnom	75
Pirin kruh z drožmi.....	76
Ajdov kruh.....	80
Flancati	83
Kruhasta buča	84
Potica kraljica.....	87
Rožičev kruh s čokolado	91
Rolice.....	92
Krofi iz pečice	95
Kifeljčki	96
Veganski slaniki	99
Indijski kruh z drožmi	102
Pečene droži z jogurtom.....	105
V ponvi pečen kruh z vinskim kamnom, jogurtom in zelišči.....	106
Hitra pica z vinskim kamnom.....	109
Žemljice iz testa za toast	110
Praznični kruh	113
Čokoladni kruh	114
Hitre mini bagetke za v solato ali juho.....	117
ZERO WASTE	119
Slani kruhov narastek.....	121
Kruhov čips.....	122
Veganska jabolčna pita iz starega kruha	125
Polnjena jabolka	126
Najboljše šnite mojega moža	129
Kruhove palčke s sladkorjem in cimetom	130
Keksi iz starega kruha	133
Kruhovi zeliščni krutoni	134
Malinov kolač iz starega kruha.....	137
Čokoladni žepki.....	138
Kruhova štruca.....	141

HITRI BELI KRUH

Na začetku sem vam obljubila, da bom naredila nekaj hitrih receptov za tiste dni, ko nam zmanjka časa. Med najhitrejše recepte nedvomno sodi tale.

Ni kruh, ob katerem boste vzdihovali, kako je dober, a zagotavljam vam, da ga boste vseeno z užitkom pojedli. Ni puhast, ker ne more biti. Ni lepe barve, ker nikakor ne bo stekla pravilna karamelizacija. Tudi jaz sprva nisem bila ravno zelo navdušena nad njim, a me je mož pomiril in rekel: »OK, res ni za na ocenjevanje in se ne da primerjati s kmečkim kruhom z drožmi, a še zdaleč ni tako zelo slab, kot praviš.«

Po teh njegovih besedah sem se odločila, da bom recept delila z vami.

Sestavine:

- 500 g gladke moke
- 6–8 g soli
- 1 zavitek pecilnega praška (*Pecilni prašek raztopite v žlički tople vode in počakajte 5 minut.*)
- 300 g mlačne vode
- 1 žlica oljčnega olja

Navodilo:

1. Vse sestavine dajte v posodo in jih zmešajte s kuhalnico, da se povežejo. Nato testo z rokami čisto narahlo pregnetite in pokrijte. Pustite, da si spočije in rahlo naraste. Počiva naj od 20 minut do pol ure.
2. Nato testo še enkrat pregnetite, oblikujte hlebček in ga prestavite na pekač.
3. Pečico vključite na 200 stopinj. Ko bo segreta, naredite tri ali več zarez po testu in ga prestavite v pečico.
4. Peka kruha traja približno 35 minut. Sama si naravnam opomnik na 30 minut in potem čas po potrebi podaljšujem.
5. Kot sem rekla, kruh ne bo lepe karamelne barve, zato ga ne puščajte predolgo v pečici, da se ne bo zažgal.
6. Kruh je dober svež, zelo okusen pa je tudi popečen.





Three long, crusty baguettes are arranged vertically on a rustic wooden surface. The breads are golden-brown with a thick, cracked crust and a porous, airy interior. The wood has a natural grain and a small circular hole is visible in the middle plank.

BAGETE

Zagotavljam vam, da so to najboljše bagete na svetu, zato se pri pripravi potrudite in bodite strpni, saj se vam bo to obrestovalo. Bojim se samo, da jih boste morali peči vsak dan znova in znova.

Za potege in prepogibe ter oblikovanje skenirajte QR-kodo in si oglejte videovsebino.

S e s t a v i n e :

- 500 g bele moke
 - 300 g vode (Pri robotskem gnetenju dodajte 30 g vode.)
 - 150 g puhastih droži (Kako vzgojimo droži, si preberite na strani 11.)
 - 11 g soli
-

N a v o d i l o :

1. V vodo stresite puhaste droži in jih narahlo premešajte. Nato dodajte moko in sol ter zgnetite testo. Pokrito pustite počivati 30 minut.
2. Testo mora biti mehko in voljno. Če boste gnetli s kuhinjskim robotom, lahko med gnetenjem počasi dodajate še 30 g vode. Če boste gnetli z rokami, dodatna voda ne bo potrebna. Končna razlika ne bo v okusu, pač pa v teksturi.
3. Spočito testo pregnetite, da dobite svilnato gladko kepo. Nato ga pokrijte in vsakih 20 minut naredite tri potege in prepogibe (Glejte video na strani xy).
4. Testo nato pustite vzhajati približno tri ure, da postane rahlo puhasto in kompaktno.
5. Po treh urah ga razdelite na tri dele in vsak del najprej oblikujete v štručko in pustite stati 10 minut na delovni površini.
6. Nato iz štručke oblikujte bagete in vsako povaljate v moki ter preložite v pekač za bagete (Če boste navdušeni nad bagetami, vam toplo svetujem poseben pekač zanje.) ali na pladenj, ki ga lahko postavite v hladilnik. Če boste bagete dali na pladenj, položite med vsako bageto kuhinjsko krpo.
7. Oblikovane bagete pustite na sobni temperaturi še približno eno do dve uri (pozimi dve uri, poleti bo ena ura dovolj), nato jih prestavite v hladilnik, kjer bodo fermentirale približno 12 do 14 ur.
8. Pečico vključite na 240 stopinj in vzemite bagete iz hladilnika.
9. Preden daste bagete v pečico, naredite v vsako tri zareze. Sama med peko prvih 15 minut bagete popršim z vodo in jih tako dva- do trikrat navlažim oziroma ustvarim paro.
10. Lahko pa paro ustvarite tudi tako, da postavite v pečico posodo z vodo ali daste na pladenj zraven baget nekaj ledu.
11. Bagete pecite približno 25 minut, ves čas pri enaki temperaturi. Če se vam bo zdelo, da se prehitro pečejo, znižajte temperaturo na 220 stopinj.
12. Naj vseeno še enkrat ponovim: niso vse pečice enake in zato se mogoče prvič držite mojih navodil, nato pa jih prilagajate sebi.
13. Ko bodo bagete pečene, jih pustite, da se malo ohladijo, nato pa ... kaj naj vam rečem, ne bodo zdržale dolgo.
14. Pri nas se vedno borimo za krajčke.

K M E Č K I K R U H

Z D R O Ž M I

Kmečki kruh z drožmi je najbolj priljubljen kruh med mojimi tečajniki.

Vsakič bo malo drugačen, saj imate na voljo raznovrstno izbiro mok in se resnično lahko igrate. Svetujem vam, da prvega naredite po mojem receptu, nato pa se preizkušate in, če dovolite, čarate, kolikor želite. Menjajte moko, dodajajte semena, ocvirke ... Vse sestavine dodajte v količini približno 5 do 10 odstotkov na količino moke. Seveda pa lahko tudi več. Pazite samo, da prilagodite tudi količino vode.

S e s t a v i n e :

- 400 g bele polnovredne moke
- 200 g polnovredne pirine moke
- 100 g ržene moke
- 15 g soli
- 420 g vode
- 230 g droži

N a v o d i l o :

1. V posodi zmešajte vodo in droži ter dodajte moko in sol. Zgnetite testo v gladko kepo in pustite, naj počiva 20 minut. Nato ga gnetite še 5 do 7 minut.
2. Pustite testo počivati še pol ure in v naslednji uri in pol naredite tri do štiri potege in prepogibe (videovsebina na strani [XY](#)).
3. Testo vzhajajte približno dve do tri ure, da naraste. Prestavite ga na delovno površino in oblikujte hlebec. Dajte ga v pomokano košaro, pokrijte in pustite na sobni temperaturi še približno eno uro.
4. Košaro s hlebcom postavite v hladilnik na približno 5 stopinj in ga pustite v njem od 15 do 18 ur (Odvisno od tega, kako bo vzhajalo). Narasti mora za 50 odstotkov.
5. Naslednji dan košaro s testom vzemite iz hladilnika in ga nežno prevrnite v posodo s pokrovom. Na vrhu testa naredite zarezo, ki naj bo globoka približno 2 cm.
6. Če nimate posode s pokrovom, dajte v pečico v nepregorni posodi malo vode in jo postavite na dno, tako boste ustvarili paro.
7. Testo dajte v pečico, ogreto na 240 stopinj, in pecite približno 20 minut pokrito ali z vodo v pečici.
8. Nato odstranite pokrovko ali posodo z vodo in pecite še nadaljnjih 20 minut. Temperaturo pečice znižajte na 230 stopinj.
9. Ko je skorja kruha karamelizirana, vzemite kruh iz pečice in ga položite na rešetko, da se ohladi.

