

Peka kruha s pripravo domačih drôži



Ostanek testa pri prejšnji peki kruha oblikujemo v majhne tanke hlebčke (cca 7 dag) in jih sušimo na sobni temperaturi 3 do 5 dni.



Testo po enem tednu sušenja – to je drôž.



Suhe drôži razlomimo na manjše koščke in jih zalijemo s toliko tople (cca 37°C) vode, da so prekrite.



Drôži po dveh urah namakanja v vodi.

5.



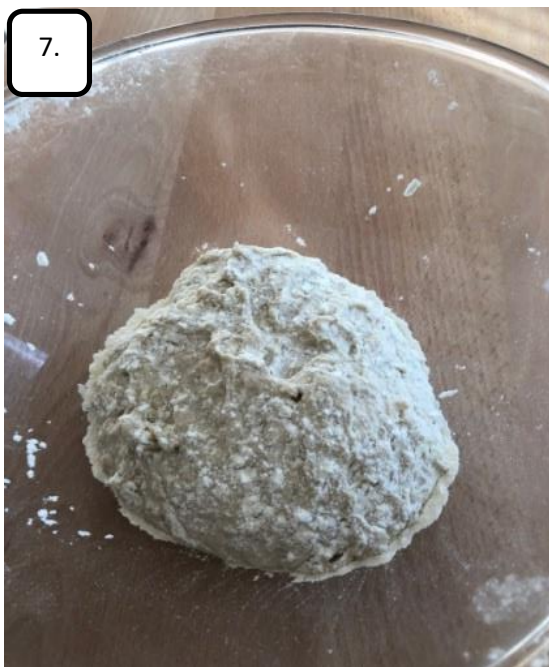
Primešamo nekaj moke (enaka količina kot je bilo drôži – 7 dag), da drôži nahranimo. Hranimo pri sobni temperaturi. Droži počasi začnejo delovati.

6.



Suhe namočene drôži s primesjo moke po 36 urah namakanja.

7.



Ker je kvasnega nastavka, pripravljenega iz suhih drôži dovolj, zamesimo testo iz 30 dag moke. Pustimo vzhajat na sobni temperaturi.

8.



Testo po 6 urah vzhajanja pri sobni temperaturi.



9.

Testo premesimo in ga pustimo drugič
vzhajati v peharju.



10.

Po 2 urah je hlebček pripravljen za peko.
Pečemo ga cca 50 min, najprej 20 min na
230° C in potem še 30° min na 190 C.



11.

Po skoraj 48 urah priprav in dela je kruh pečen.
DOBER TEK!