



KRUH BREZ KVASA

TEJA ZELKO 2.C

PRIPRAVA SESTAVIN

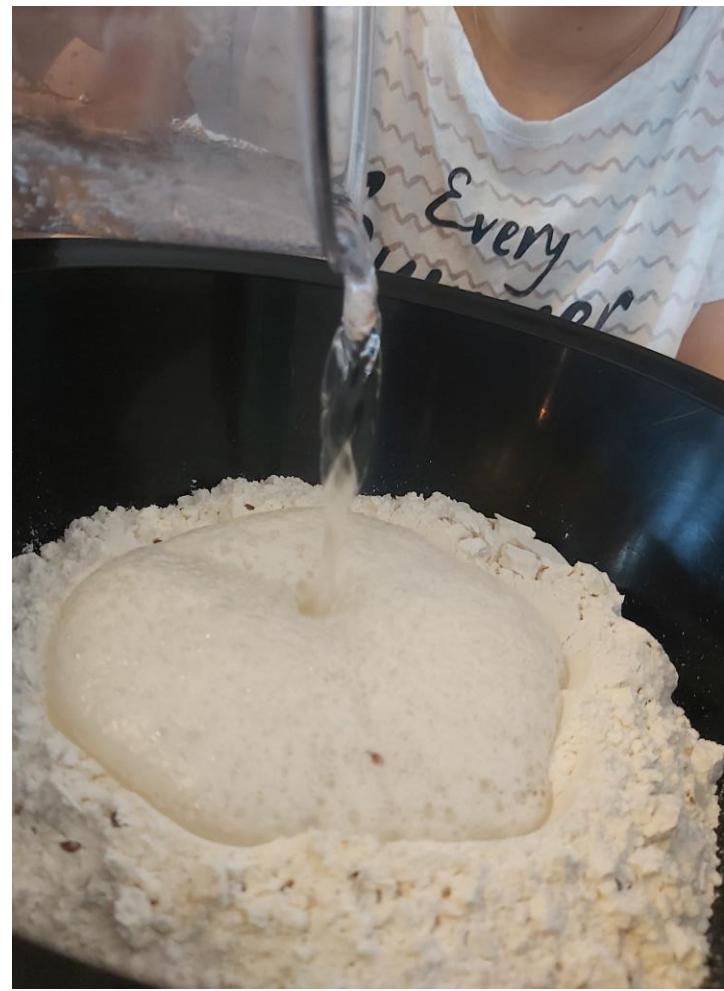


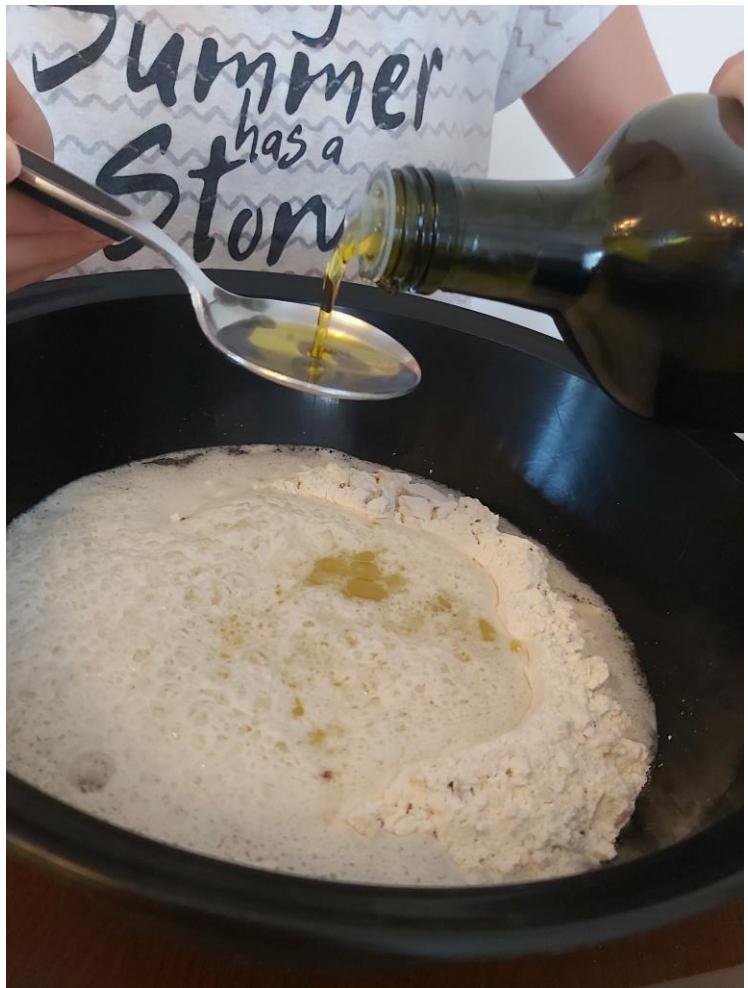




180°







MEŠANJE SESTAVIN



PRIPRAVA PEKAČA

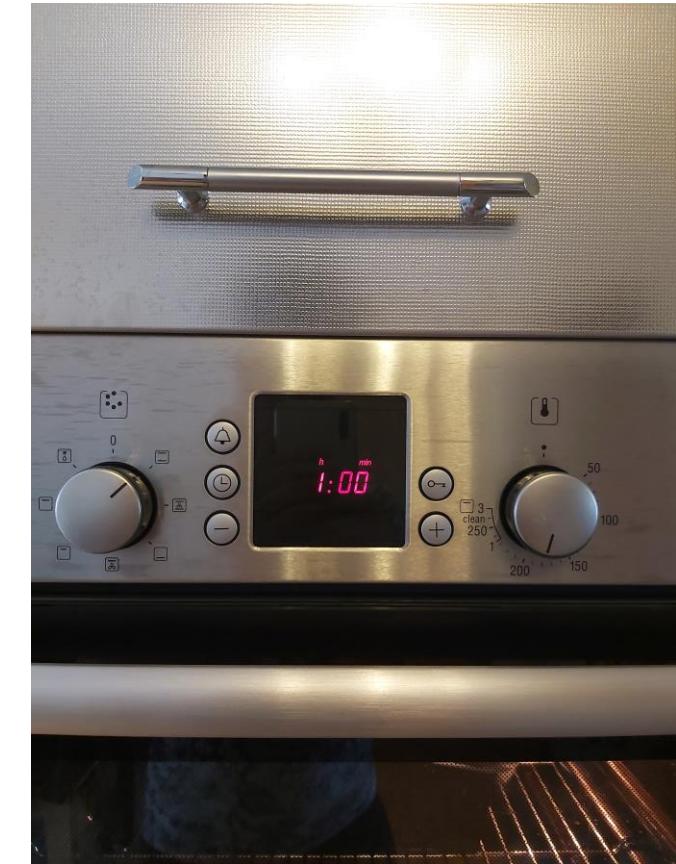




NA KONCU PA ŠE PIKA NA I



SKOK V PEČICO



KONČNI REZULTAT



NASVET

- PRED PEKO NA PAPIR NAMAŽEMO NEKAJ MASLA
- SAMA RADA DODAM VEČ SEMEN KOT JE NAVEDENO
- TESTO MEŠAM Z ROČNIM MEŠALNIKOM IN NE Z KUHALNICO
- P. S. recept najdete na tej povezavi : <https://leaneen.com/2020/03/16/kruh-brez-gnetenja-in-brez-kvasa/>
- Dober tek!