**PIRIN KRUH**

Potrebujemo:

-500g polnozrnate pirine moke

-suhi kvas

-1/2 žličke soli

-350ml tople vode

-sezamovo seme (po želji) 🡪 lahko uporabimo tudi mešanico različnih semen



Najprej si pripravimo delovno površino in pripravimo ustrezne pripomočke, ki jih bomo rabili med samim izdelovanjem kruha.

V veliko posodo damo polnozrnato pirino moko, ki smo jo stehtali. Moki dodamo ½ žličke soli, suhi kvas in sestavine premešamo s kuhalnico.



Suhim sestavinam dolijemo 350ml tople vode.



Zmes moke, soli, kvasa in vode vzamemo iz sklede in jo položimo na površino, katero smo predhodno posipali z moko.



Med samim gnetjem zmesi oziroma kruha, večkrat posipamo moko po kruhu.



Zmes postavimo v posodo ali košaro, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati okrog 35 minut.





Kruh vzamemo iz sklede oz. košare in ga položimo v pekač, katerega smo predhodno pripravili s papirjem za peko. Kruhu z nožem naredimo križne zareze.



Po občutku kruh posipamo z lanenimi semeni.



Pripravljen kruh damo v naprej ogreto pečico (200 stopinj) in ga pečemo 40 minut.



KONČNI IZDELEK:

