

KRUH

(za 1kg kruha)

Sestavine:

- 750 g moke
- 25 g svežega kvasa
- 2 čajni žlički sladkorja
- 3 čajne žličke soli
- približno 0,5 l mlačne vode
- 1 jedilna žlica olja (lahko navadno, še boljše je olivno)

Postopek:

Najprej pripravimo **kvasni nastavek**. V skodelico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in malo mlačne vode (0,5 dl). Premešamo in pustimo, da na toplem vzhaja. V skledi zmešamo moko, žličko sladkorja in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvasni nastavek, malo premešamo in postopoma dolivamo mlačno vodo. Točna količina vode je odvisna od moke same. Z električnim mešalcem ali ročno gnetemo testo toliko časa, da dobimo elastično testo, ki samo odstopi od sklede. Nato ročno pognetemo v obliko hlebčka in pustimo vzhajati v skledi za vzhajanje toliko časa, da naraste na dvojno količino. Skledo pred tem namastimo z malo olja, da se nam vzhajano testo ne bo prijelo. Ko je dovolj vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo. Oblikujemo hlebček in ga položimo na pekač, obložen s peki papirjem. Pekač postavimo na toplo, da testo še enkrat vzhaja. Vzhajano testo postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko in 15 minut pečemo pri temperaturi 220 stopinj, nato pa še 20 minut na 200 stopinj. Pečen kruh pokrijemo s suho krpo in ohladimo.

Nasvet: Pri vsaki peki kruha obvezno damo v pečico posodico z vodo za večji volumen in bolj rahel kruh. Preden pa damo kruh v pečico, ga malo poškopimo z vodo, da bo skorjica še bolj hrustljava in okusna.

V pomoč ti je lahko tale video: <https://www.youtube.com/watch?v=ZBEyi63qXak>

ČAPATI

(indijski kruh brez kvasa)

Sestavine:

- 300g bele moke (lahko 150g bele moke + 150g polnozrnate pšenične moke)
- 2 ščepca soli
- 200 ml vode

Postopek:

V skledo presejemo moko. Dodamo sol in vse skupaj dobro premešamo. Nato postopoma med mešanjem prilivamo vodo, da na koncu dobimo čvrsto testo. Testo nato še 5 minut mesimo, da postane gladko in voljno. Ugneteno testo pokrijemo ter pustimo počivati dobrih 5 minut. Testo razdelimo na 12 majhnih kroglic in vsako posebej na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo v krog (s premerom približno 15 cm – mere se ni potrebno držati, je samo kot vodilo). Na kuhalnik pristavimo ponev (najbolje železno, lahko pa tudi teflonsko), jo segrejemo in nato vanjo položimo čapati. Pečemo ga dobro minuto na vsaki strani. Vsak pečen čapati spravimo v košarico, ki jo pokrijemo s krpo. Po vsakem pečenju čapatija, ponev obrišemo s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačko. Postopek ponavljamo toliko časa, da spečemo vse čapatije. Še tople postrežemo.

V pomoč ti je lahko ta video: <https://www.youtube.com/watch?v=C4fDUFH1iqg>