

KAKO SPEČEMO KRUH Z DROŽMI

Ko so droži pripravljene, (glej prispevek Naučimo se vzgojiti droži) se lahko lotimo peke kruha. Še pred tem pa poskrbimo, da bomo imeli droži na zalogi tudi v prihodnjih dneh. Zato polovico droži s pomočjo plastične žličke prestavimo v drug steklen kozarec. Te droži nahranimo (žlica moke, 2 žlico vode), pustimo nekaj ur na toplem, nato pa kozarec tesno zapremo in postavimo v hladilnik. Če droži ne bomo uporabljali dlje časa, jih moramo enkrat tedensko nahraniti.

Tudi droži, ki jih bomo uporabili za peko kruha še enkrat izdatno nahranimo (dodamo toliko moke in vode, da je vsebine za tretjino 500 ml kozarca). Nahranjene droži pustimo na toplem do večera, da narastejo in postanejo mehurčkaste.

Za kruh bomo potrebovali: 160 g droži, 500 g moke (poljubne vrste, vsaj za začetek pa je dobro izbrati polovico pšenične bele ali krušne moke), 300 ml mrzle vode, 10 g soli.

Najprej zmešamo moko in vodo in zmes pustimo počivati 20 minut. Nato dodamo sol in aktivne droži ter dobro zgnetemo. Ker je testo z droži precej bolj vlažno od testa, ki ga pripravljamo s kvasom, je najbolj enostavno, če testo zgnetemo s pomočjo kuhinjskega robota.



Pekač premažemo z oljčnim oljem in temeljito pomokamo. Iz testa oblikujemo štruco, površino pomokamo in štruco položimo v pekač. Kruh pokrijemo z živilsko folijo, ali večjo posodo, da se površina ne izsuši in pustimo vzhajati čez noč (do 10 ur).



Zjutraj na dno pečice postavimo posodico z vodo (odporno na visoko temperaturo) in pečico ogrejemo na 230 °C . Pekač s kruhom postavimo v ogreto pečico in pečemo 10 minut, nato temperaturo znižamo na 180 °C in pečemo še 45 minut. Ko je kruh pečen, ga vzamemo iz pečice, zvrnemo iz pekača in zavijemo v kuhinjsko krpo. Počakamo, da se nekoliko ohladi (če nam to uspe ☺) in... dober tek!

