

Kruh malo drugače

Beli kruh iz pšenične moke je imel некоč posebno vrednost, saj je bil merilo višjega socialnega statusa in blaginje. Revnejši ljudje so si ga lahko privoščili le ob posebnih priložnostih. Takrat je predstavljal najboljšo jed oziroma celo neke vrste "sladico". Danes pa si ga lahko privoščimo vsak dan.

S kančkom domišljije in drznosti lahko okus belega kruha izboljšamo z uporabo zelišč (pehtran, bazilika), sadežev(orehi) in semen (lan, sezam, bučna in sončnična semena).

Odločili smo se, da spečemo kruh z baziliko in sušenimi paradižniki.

Potrebovali smo: 1 kg moke
 1 kocka kvasa
 20 g soli
 100 g na soncu sušenih paradižnikov v olju
 2 jedilni žlici sesekljanе bazilike
 1 dl olja
 cca 6 dl mlačne vode

V posodo smo natehtali moko in ji dodali sol, baziliko in narezane paradižnike.

V drugo posodo smo nalili cca 6dl mlačne vode, ji dodali olje in kvas. To smo vlili v posodo z moko in s kuhalnico vmešali v gladko testo. Pokrili z vrečko in pustili 20 min. Po 20 min smo ponovno premešali in oblikovali hlebček, ki smo ga dali na pekač obložen s peki papirjem. Počakali smo 20 min, nato hlebček prerezali in ga pekli v pečici na 220°C (brez ventilacije) 35 min.

Po kuhinji je zadišalo in pocedile so se nam sline. Privoščili smo si topel kos kruha in ugotovili, da je lahko kruh samostojna jed.

