

Pripravila učiteljica Polona Trontelj

BANANIN KRUH



Sestavine:

300 g moke (lahko uporabite tudi pirino moko)

ščepec soli

žlička sode bikarbone

130 g rjavega sladkorja (količino sladkorja prilagajamo zrelosti banan)

115 g masla

2 stepeni jajci

450 g zmečkanih banan (približno dve banani in pol)

Po želji lahko dodamo tudi nekaj kokosove moke, kakav, orehe, rozine, koščke čokolade, ...

Priprava:

Posebej zmešamo suhe sestavine in posebej mokre sestavine nato še vse sestavine skupaj.

Preden testo vlijmo v pekač, pekač dobro namastimo in potresemo z moko. Zmes pečemo približno eno uro na 175 stopinjah. Ko kruh vzamemo iz pečice naj še 10 minut počiva v pekaču.

Dober tek!



Viri:

<https://www.zogiceinkravate.si/2014/04/bananin-kruh.html>

<https://www.varuska-ziva.si/enostaven-bananin-kruh-peka-z-otroki/>

AJDOV KRUH Z OREHI

Sestavine:

400 g bele moke (tip 500)
200 g ajdove moke
3,7 dl mlačne vode
zavoječek suhega kvasa (7 g) ali 25 g svežega
zvrhana žlička soli
150 g orehov



Priprava:

1. V mlačni vodi raztopimo **kvas**. Dobro premešamo in počakamo pet minut, da se aktivira.
2. Obe **moki** presejemo v skledo mešalnika. Dodamo **sol**.
3. Kvasni nastavek prilijemo k moki in mešamo toliko časa, da se testo pričenja lepiti skupaj.
4. Mešamo lahko z rokami ali električnim mešalnikom.
5. Nato dodamo **orehe** in testo temeljito pregnetemo. Skupaj ga gnetemo 10 minut.
6. Testo zdaj postavimo v pokrito skledo in pustimo vzhajati 30 – 60 minut pri sobni temperaturi. Vzhaja naj toliko časa, da se volumen testa podvoji.
7. Vzhajano testo nekoliko pregnetemo na pomokani površini, potem pa oblikujemo štruco ali hleb. Testo oblikujemo tako, da ima čim bolj gladko površino. Tako se nam kruh ne bo razpokal med peko.
8. V kolikor imamo vzhajalno košarico testo prestavimo vanjo, še prej pa jo pomokamo. Pokrijemo in pustimo vzhajati 15 – 30 minut.
9. Pečico segrejemo na maksimum.
10. Kruh tik pred peko zarezemo z britvico, tako dosežemo, da se bo kruh razpokal kontrolirano.
11. Prestavimo v pečico in prvih 15 minut pečemo z dodatkom pare. To dosežemo tako, da v pečico dodamo skledo z vročo vodo ali vklopimo parno funkcijo na pečici.
12. Potem pa odstranimo paro in pečemo še približno 30 minut.
13. Kruh je pečen, pustimo, da se nekoliko ohladi in zarezemo.

Nasveti:

Vzhajalna košarica pomaga ohranjati obliko kruha po preoblikovanju. V kolikor je nimate si lahko pomagata s skledami ali pravokotnimi pekači.

Prvih petnajst minut peke kruh potrebuje paro, da dobimo bolj hrustljivo skorjico.

Za najboljši rezultat uporabimo kvalitetno moko in domače orehe.

Vir: <https://www.sketa.si/ajdov-kruh-z-orehi/>



SLADKI KRUH Z ROZINAMI

Sestavine:

- 1 kg moke
- 2 jajci
- 6 rumenjakov (*kaj z beljaki – glej recept za snežne kepe spodaj*)
- 100 g masla
- 100 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- 3 dl mlačnega mleka (okoli 20 °C)
- 150 g rozin
- 1 rezina limonine lupine
- 1 žlička soli
- 1 kocka kvasa
- 2 dl mlačnega mleka (okoli 20 °C)



Priprava:

Dobro je, da so vse sestavine za pripravo kruha ogrete na sobno temperaturo!

1. V manjši skodelici **pripravimo kvasec** iz 2 dl mlačnega mleka, v katerega nadrobimo kvasec in z žlico dobro premešamo, da se kvas razpusti. Dodamo še 1 žlico moke in ponovno dobro premešamo. Kvasec pustimo stati na toplem mestu vsaj 15 minut. Vmes preberemo in očistimo rozine.
2. Moko presejemo v večjo skledo. V manjšo skledo pa ubijemo 2 jajci, dodamo rumenjake, rum, limonino lupino, sladkor in sol. Vse skupaj z ročno metlico dobro premešamo. V večji kozici zavremo vodo in nanjo postavimo skledo z **jajčno zmesjo**, ki jo nekoliko segrejemo. Med segrevanjem nenehno mešamo. V kozico postopoma prilivamo preostalo mlačno mleko in nenehno mešamo. Nad soparo zmes segrevamo in mešamo toliko časa, **da postane gosta**. Nato skledo odstavimo, iz zmesi pa vzamemo limonino lupinico.
3. Nekoliko ohlajeni **jajčni zmesi** dodamo **kvasec** in vse skupaj dobro premešamo. Celotno zmes nato vlijemo v skledo z **moko** in s kuhalnico hitro premešamo. V kozici raztopimo **maslo**, ga nekoliko ohladimo, nato pa dodamo v skledo skupaj z **rozinami**. Vse skupaj ugnemo v gladko in voljno kvašeno testo, ki se ne oprijemlje rok in sklede. Skledo nato pokrijemo s krpo in postavimo za 1 uro na toplo mesto, da testo vzhaja.

Pripravila učiteljica Polona Trontelj

4. Ko je testo doseglo dvakratno velikost, ga na hitro pregnetemo na rahlo pomokani delovni površini in razdelimo na nekaj hlebčkov. V pekač položimo papir za peko in nanj previdno položimo hlebčke, ki jih rahlo pomokamo, pokrijemo s toplim prtičem in pustimo vzhajati še nadaljnih 15 minut.
5. Med vzhajanjem hlebčkov pečico **segrejemo na 180 °C**. Pekač s hlebčki potisnemo v pečico in na srednji višini pečemo **od 45 do 50 minut**, da hlebčki lepo porjavijo. Pečene hlebčke pustimo stati nekaj minut, da se ohladijo.
6. Ohlajene hlebčke razrežemo na poljubno debele rezine, ki jih serviramo na krožnike ali pladenj in postrežemo.

Vir:

<https://okusno.ie/recept/sladek-kruh-z-rozinami>

SNEŽNE KEPE S PUDINGOVIM PRELIVOM

(Schnee Nockerln, oblaki, snežni žličniki)

Kako porabiti beljake, ki ostanejo pri peki. Kadar ostanejo beljaki od pečenja, jih lahko spravimo v zmrzovalnik ali pa jih takoj porabimo in iz njih naredimo snežne kepe.



Pripravila učiteljica Polona Trontelj

Sestavine:

1 liter mleka
7 beljakov
180 g sladkorja
vanilin sladkor
ščepec soli

Priprava:

1. Med stepanjem beljakov dodamo ščepec soli in postopoma ves sladkor in vanilin sladkor. Ko je nastal trd sneg, še nepretrgoma stepamo cca. 3 do 5 minut.
2. Na ogenj pristavimo ponev z višjim robom in vanj vlijemo liter mleka, ki ga na nižji temperaturi segrevamo tik do vrelišča. Nato z žlico v vroče mleko polagamo žličnike iz beljakov in kuhamo na vsaki strani 50 sekund.
3. Kuhane žličnike s penovko poberemo iz mleka in jih odlagamo na cedilo, da se odtečejo mleka.
4. Postopek ponavljamo tako dolgo, da porabimo ves sneg iz beljakov. Snežne kepe previdno naložimo v steklene kozarce.

Priprava pudinga za preliv

Sestavine:

Mleko (mleku, ki je ostalo pri kuhanju snežnih kep, dodamu še cca. 2 dl svežega mleka)
2 vanilijeva pudinga
4 žlice sladkorja

Postopek:

Po navodilu iz vrečke zmešamo dva vanilijeva pudinga. Mleku, ki nam je ostalo od kuhanja snežnih kep, dolijemo cca. 2 dl svežega mleka in pustimo, da zavre in nato vanj zakuhamo vanilijeva pudinga. Puding naj bo **bolj redek**. Vanilijev puding prelijemo po snežnih kepah.

Vir:

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/snezne-kepe/>