



## ROMUNSKI KRUH, PEČEN NA ŠTEDILNIKU

SKUPNI ČAS PRIPRAVE: 3 URE – SKUPNI ČAS KUHANJA: 1,5 URE

### OPREMA

- kozica s pokrovom 2 l iCook
- Velika visoka pokrovka iCook
- 8-litrski lonec s pokrovko iCook
- Merilna posoda in pribor
- Cedilo (za presejanje moke)

### SESTAVINE

- 1 kg moke
- 500 ml vode
- 2 čajni žlici aktivnega/suhega kvasa
- kvasa 1 čajna žlica soli
- 2 čajni žlici sladkorja

### NAČIN PRIPRAVE

1. Segrejte vodo v kozici s pokrovom 2 l iCook, da bo mlačna, in presejte moko v veliko visoko pokrovko iCook. Na sredini naredite luknjo.
2. Dodajte sol, sladkor in kvas, nato pa prilijte mlačno vodo preko sestavin in zmes pustite 10 minut.
3. Z rokami zmešajte sestavine skupaj, dokler ne nastane testo.
4. Gnetite testo, dokler ni mehko in elastično, nato pa ga pustite vzhajati približno eno uro (dokler se njegova količina ne podvoji).
5. Postavite 8-litrski lonec s pokrovko iCook na štedilnik in ga rahlo segrejte, nato pa vanj postavite testo in ga pustite vzhajati še 15 minut.
6. Zmanjšajte toploto na najnižjo nastavitev, dajte pokrovko na lonec iCook in pustite kruh, da se peče 50 minut.
7. Izključite toploto in pustite kruh za 20 minut.
8. Uživate!

**Nasvet NAP-a:** Medtem ko čakate, da kruh vzhaja in ko se peče, skuhajte še kašno drugo jed, preberite revijo Amagram ali se pogovorite s kakšno stranko!