

Pirin kruh

Danes bomo naredili zelo enostaven pirin kruh. Pa še odličen je 😊.

Pa začnimo!



Pripomočki za pirin kruh:

- Skleda
- Kuhinjska tehtnica
- Metlica
- Jušna žlička
- Žlička
- Pekač
- Rešetka
- Kuhinjska servieta
- Pečica



Sestavine za pirin kruh:

- 500 g pirine moke
- 1 zavojček pecilnega praška
- 500 ml naravne mineralne vode z mehurčki
- 1-2 žlički soli (oz. po okusu)
- 1 jušna žlica olivnega olja
- maslo



Postopek za pripravo pirinega kruha:

V skledo, v kateri bomo pripravili testo, zmešamo 500 g pirine moke, pecilni prašek in sol. Sestavine zmešamo in dodamo jušno žlico olivnega olje.



Nato počasi dodajamo mineralno vodo in sproti mešamo z metlico, dokler ne dobimo gladko zmes brez morebitnih grudic moke. A ni potrebno dolgo mešati, važno je, da se vse sestavine med seboj lepo združijo. Dobimo nekoliko bolj redko testo.



Preostane nam le še, da testo prelijemo v pekač, ki smo ga dobro namastili z maslom. Testo enakomerno porazdelimo po pekaču.



Pekač s pirinim testom damo v pečico, ki jo šele sedaj vklopimo in njeno temperaturo nastavimo na 180 °C. Kruh pečemo 40-45 minut.



Ko je pirin kruh pečen, pekač vzamemo iz pečice in kruh pustimo v njem nekaj minutk (cca. 5 minut). Nato kruh vzamemo iz pekača in ga zavijemo v čisto kuhinjsko servieto, ga položimo na rešetke in pustimo, da se kruh ohladi.



Nato ga narežemo in postrežemo.



Naj vam tekne!

