

brzi kruh bez miksera



No knead bread, kruh koji se ne mijesi, najbrži i najbolji. Idealan za početnike ili zaposlene ljude koji bi malo mijesili ali i da ne traje dugo. Toliko predivan da će svakom oko pobjeći bas na njega! Da li se i tebi svida ovako kao meni? Pisi mi u komentaru!

Padela mora biti jako vruća, a sa obzirom da sam prije tog pekla još jedan kruh bila je užasno vruća. Svaki puta kada pecem kruh pečem u ovoj padeli koju koristim par godina i savršena je! Tu istu padelu ilitiga lonac mozes naci na @metalac_hrvatska svakako preporucujem! Kruh je predivan kada ga peces na ovaj način. Ja sam radila jedan manji kruhić, pa ti slobodno poduplaj mjere
2 šalice brašna tip 550, šalice su od 2dl uvijek poravnaj sa nožem da imaš dobru količinu

1 šalica tople vode

1 zlica soli

Prstohvat šećera

Pola suhog kvasca

Maslinovo ulje oko 2 žlice

Za punjenje ovog malenoga kruha koji se ne mijesi uzela sam 5 kolutica baranjske kobasice, 5 dag mozzarele i sušeni origano.

Peče se 25 minuta poklopljen i 10 minuta otklopljen, dok ne dobije boju. Odmah ga izvadiš na neku resetku da se ohladi. Ja sam ga rezala mlakog a znaš da ga trebaš hladnog ☐

#noknead #nokneadbread #artisanbread #easyrecipe #dough #tijesto #dizano tijesto #kruhkojisenemijesi #kruhupadeli #kruh #jednostavanrecept #bezmiksera