

# kruh punjen bolonjezom



@sanja\_kuha/video/7311652140533959969

evo moj receptić

2 šalice brašna tip 550

1 šalica tople vode

1 žlica soli

Prstohvat secera

Pola vrećice suhog kvasca

2 žlice maslinovog ulja

Sve sastojke promiješajte vilicom, to će biti ljepljivo, ali nema krpom i ostavite 20 minuta.

Nakon 20 minuta tijesto promiješajte vilicom, premažite uljem i ostavite 1 sat da se diž tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu. Sada je vrijeme da pećnicu i svoj lonac zagrijete na 200 ga u pravokutnik.

Zarolajte ga kao štrudlu. I zatim krajeve spojite da biste dobili okrugli žite po sredini, prebacite oprezno u vrući lonac i pecite 20 minuta pa otklopljeno još 10 minuta na 250 ovisno o tome koliko želite tamnu koricu na kruhu.

Ja nisam radila veliki nego 2 mala, al ova mjera ti je dostatna za 3 mala ili 1 veliki.

Recept ta bolognese ti mogu poslat u inbox ako želiš.

Kruh izdubis, punis bolognesom. Posipas miksom trapista i parmezana. Zapeci na 250 oko 5 minuta.

#nokneadbread