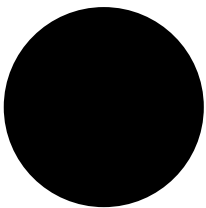


Kruh na 2 nacina



400g brašna,
300g vode,
1 suhi kvasac,
pola žličice šećera,
1 žličica soli
2 žlice ulja

Priprema rustikalni kruh



1. Zamijesi tijesto po mom receptu i načinu pripreme iz prethodnog videa
2. Formiraj ga u kuglu
3. Pripremi posudu od lijevanog željeza sa poklopcem, ako je nemaš poslužit će bilo koja jedino bitno je da poklopac nema plastike na sebi
4. Zagrij pec na 200 stupnjeva

5. Kruh stavi u posudu i zarezi ga
6. Poklopi I tako peci oko 20 minuta
7. Nakon 20 minuta otklopi I peci 10 minuta ili dulje ovisno o boji koju želiš kruh se ne mota u krpu ostavite ga na resetci da se ohladi

Priprema mekani kruh

1. Tijesto razvaljaj ne na brašnu nego na ulju
2. Zamotaj ga u štrucu
3. Zagrij pećnicu na 180
4. Protvan nauljite i prebacite štrucu i pokrijte da se digne barem 10 minuta
5. Stavite peći 30 minuta
6. Pečen kruh premazite uljem
7. Zamotajte u krpu da se ohladi Nemojte niti jedan kruh rezati dok je vruć jer vam onda ja nisam kriva za njegovu teksturu.