**RECEPT ZA DOMAČ KRUH**



**Sestavine:**

* 1 kg bele moke
* 2 žlički soli
* 0,5 dl olja
* 0,5 l tople vode
* Za kvasec: 1 dl mleka, 1 žlica sladkorja, 1,5 kocke kvasa (63 g)

**Priprava:**

V manjši posodi nekoliko segrejemo mleko ter v sredino nasujemo sladkor. Nanj nadrobimo kvas in pustimo na toplem, da vzhaja.

Medtem pripravimo moko, ki jih v vrhu naredimo jamico. Vlijemo olje in sol in vzhajan kvasec. Med mešanjem dolivamo mlačno ali celo toplo vodo. Nato testo zamesimo z rokami in dobro gnetemo. Priporočljivo je, da kruh gnetemo vsaj 10 minut, da se sestavine lepo povežejo. Po potrebi lahko dodamo še nekoliko vode, če je gnetenje zelo naporno; če pa se testo preveč prijema rok, dodamo še malo moke.

Pripravljeno testo položimo v pomokano posodo, ki jo pokrijemo in pustimo 1 uro ali dokler se volumen testa podvoji. Testo nato še enkrat pregnetemo in oblikujemo po želji. Če smo se odločili za hlebček, ga položimo na pekač, obložen s peki papirjem, zarežemo in postavimo v pečico. Pečemo ga 45 minut do ene ure pri temperaturi 180 stopinj.

Vroč pečen kruh ovijemo v suho krpo in pustimo, da se na dvignjeni površini ohladi. Lahko ga postavimo na rešetke, tako da zrak okoli ovitega kruha lahko kroži in vlaga izhlapi.

Nekatere gospodinje kruh pred ali med peko namažejo tudi z mlekom.