**SLOVENŠČINA- Učni list št. 5**

**Preberi spodnje povedi in jih postavi v pravilni vrstni red.**

**V zvezek napiši naslov** PEKA KRUHA **in v pravilnem zaporedju povedi prepiši.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zavijemo ga v prtič in pustimo vzhajati na toplem eno uro. |
|  | Hlebček po vrhu zarežemo z nožem in damo v peč. |
|  | V moko dodamo ščepec soli, naredimo jamico, v katero vlijemo vzhajani kvas in mlačno vodo. |
|  | Čez eno uro je kruh pečen. |
|  | V skledico zdrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, toplo vodo, malo moke ter premešamo. |
|  | Vzhajano testo ponovno pregnetemo in ga damo vzhajati. |
|  | Testo gnetemo toliko časa, da postane gladko. |



Ste spekli kruh? Mi smo ga. Bil je slasten, le skorja bolj trda….

Bo pa naslednjič boljši!

**VAJA DELA MOJSTRA, ČE MOJSTER DELA VAJO.**