

KRUH Z DROŽMI, SIROTKO IN KEFIRJEM



Rženi droži na hitro:

- 1 jedilna žlica ržene moke
- 3 jedilne žlice bele moke manitoba
- 200 ml kefirja
- 1 čajna žlička sladkorja

Sestavine:

- 100 g droži
- 500 g moke manitoba
- 300 g sirotke
- 10 g soli

Priprava kislega nastavka - droži

Zmešamo vse sestavine v Kefirko steklenici. Posodo zapremo in jo pustimo na toplem mestu za 6-24 ur. Če prostor ni dovolj topel, bo fermentacija potekala počasneje. Posodo lahko postavite blizu radiatorja ali peči, da bo proces potekal hitreje. Ko se na testu pojavijo mehurčki, je pripravljeno za pripravo kruha.

Priprava kruha z drožmi

Moko presejemo v večjo posodo. Dodamo sirotko in droži ter gnetemo vsaj 20 minut. Pokrijemo in pustimo počivati vsaj eno uro. Dodamo sol in ponovno gnetemo. Pokrijemo s folijo za živila in pustimo vzhajati vsaj 2-3 ure.

Po mizi posujemo nekaj moke in testo nežno vzamemo iz posode. Robe testavlečemo narazen in potem spet združimo na sredini. Ponovimo tolikokrat, da spodnji del testa postane bolj tog/trd. Testo postavimo v košaro obloženo s krpo tako, da je del kruha s pritrjenimi konicami zgoraj. Pokrijemo s folijo in pustimo vzhajati v hladilniku za 17-30 ur.

Testo vzamemo iz hladilnika in pokritega pustimo 2 uri na sobni temperaturi. Pečico segrejemo na 240 °C. Na dno pečice postavimo pekač z malo vode za pridobitev pare. Ko je pečica segreta, začnemo pripravljati kruh. Pekač posujemo z nekaj moke in vanj nežno postavimo testo. Na vrhu testa zarežemo nekaj črt, da kruh med peko ne bo razpokal. Ko postavimo kruh v pečico, zmanjšamo temperaturo na 220 °C. Pečemo približno 40 minut. Da je kruh končan, vemo, kadar na njega potrkamo in zveni votlo. Preden serviramo, kruh ohladimo.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s sirotko najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



BIO trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)