**TEHNIŠKI DAN 2.K – PEKA KRUHA sreda, 13. 5. 2020**

Doma boste s pomočjo odraslih spekli kruh.



*Kruh: pečeno živilo iz moke, vode, kvasa. (SSKJ)*

*Vzhajati: dvigati se, razširjati se zaradi plina, nastalega v notranjosti ob delovanju kvasovk: testo vzhaja / kruh, kvas vzhaja (SSKJ)*

1. **Najprej si oglej potek peke kruha na spodnji povezavi.**

<https://www.youtube.com/watch?v=ZBEyi63qXak>

1. **Kaj misliš, katera od sestavin povzroči, da kruh vzhaja? Moka, voda, olje, kvas ali sol?**
2. **Na spodnji povezavi poslušaj odgovor ali si ga preberi spodaj.**

<https://4d.rtvslo.si/arhiv/sreco-kuha-cmok/174407098>

Kvas je organska snov, ki jo sestavlja ena ali več vrst glivic kvasovk. Pri kruhu kvas povzroča vzhajanje. V krušnem testu lahko kvas pretvori sladkor ali škrob (glavna sestavina v moki) v ogljikov dioksid in alkohol, ki med peko izpari. Ogljikov dioksid – plin, ki se sicer nahaja v zraku – se razleze skozi testo in naredi v njem zračne prostorčke, ki se raztezajo, kar povzroča, da se testo dviga in da v kruhu nastanejo mehurčki.

1. **Pripravite sebe in svoj delovni prostor, kot ste videli na posnetku. Umijte si roke.**

**Pripomočki:** skleda, lonček, predpasnik, žlica

**Sestavine:** moka, kvas, sladkor, sol, voda, olje

1. **Zamesite testo in specite kruh.**

**Recept za kruh** *(lahko uporabite tudi svoj recept)*

* 750 g moke
* 25 g svežega kvasa (pol kocke)
* 1 čajna žlička sladkorja
* 3 čajne žličke soli
* približno 0,5 l mlačne vode
* 1 jedilna žlica olja

**Postopek dela:**

* V skodelico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in malo mlačne vode. Premešamo in pustimo, da na toplem kvas vzhaja.
* V skledi zmešamo moko in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvas, malo premešamo in dolijemo mlačno vodo. Točna količina vode je odvisna od moke same.
* Testo ročno gnetemo toliko časa, da dobimo elastično testo, ki samo odstopi od sklede in tvojih rok. Če imaš občutek, da je testo pretrdo še dodaj vode.
* Nato testo pustimo vzhajati v skledi. Skledo pokrijemo s kuhinjsko krpo. Vzhaja naj toliko časa, da naraste na dvojno količino.
* Ko je dovolj vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo. Oblikujemo hlebček in ponovno damo v pomokano skledo. Skledo ponovno postavimo na toplo, da testo še enkrat vzhaja.
* Vzhajano testo na vrhu tri krat prerežemo, ga postavimo v predhodno ogreto pečico in pečemo pri temperaturi 180 stopinj približno 45 minut.
* Če testo, tik preden gre v pečico, malo omočimo s toplo vodo, je skorjica še bolj okusna in hrustljava.

1. **Medtem, ko se kruh peče pospravite delovni prostor.**
2. **Kruh takoj, ko ga vzameš iz pečice zavij v večjo bombažno krpo in počakaj, da se ohladi. Ko se kruh ohladi, ga doma postrezite. Dober tek.**
3. **Del peke ali končni izdelek slikaj in mi pošlji, da vidim, kako ti je uspelo. 😊**

Če te zanima, si lahko pogledaš še, kako se kruh peče v krušni peči:

<https://www.youtube.com/watch?v=l5yJytjRCVQ>

ali pa v pekarni:

<https://www.youtube.com/watch?v=7WkzODXzbsM>