



KRUH S SODO BIKARBONO

Nimate doma kvasa? Ni panike! Kruh lahko naredimo mehak tudi z drugimi dodatki. Ta kruh je kljub temu, da ne vsebuje kvasa, zelo rahel, med peko pa tudi lepo naraste. Za to poskrbi soda bikarbona, ki v kombinaciji z dodatki, ki vsebujejo kisline (kislo mleko, pinjenec, jogurt, limonin sok ali kis), povzroča nastajanje plina ogljikove kisline, ki nabrekne in rahlja testo. Če kvas zamenjamo s sodo bikarbono, testa ni treba gnesti ali vzhajati, kruh pa bo vseeno pod skorjo imel mehko sredico. Skupaj z jogurtom se v tem hlebčku obnaša enako kot pecilni prašek. Le pretiravati ne smemo s prevelikim doziranjem sode, ker lahko pusti neprijeten priokus.

Čas priprave: 60 minut.

Sestavine:

- 500 g pšenične bele moke
- zvrhana žlička soli
- 360 g čvrstega jogurta
- 90 ml vode
- žlička sladkorja
- žlička sode bikarbone
- Če doma nimate čvrstega jogurta, lahko namesto njega in vode uporabite samo 450 ml tekočega jogurta. Če tudi tega ni, uporabimo domače kislo mleko – 450 ml mleka zmešamo z dvema žlicama kisa ali limoninega soka in počakamo, da nastane kislo mleko. Lahko uporabite tudi pinjenec, ki je ostal od včerajšnjega masla 😊



Za zraven: svež kruh je tako dober brez vsega, da ne potrebuje nobenega dodatka ;))

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija.
2. Moko in sodo bikarbono zmešamo in presejemo v večjo posodo. Dodamo sladkor in sol.
3. Prilijemo zmes jogurta in vode (ali tekočega jogurta ali kislega mleka).
4. Sestavine na hitro zmešamo. Dobljeno testo stresemo na pomokan pult.
5. Roke si pomokamo in oblikujemo hlebček, ki je kar lepljiv.
6. Po njem potresemo moko, v vrh zarezemo križ in postavimo v ogreto pečico.
7. Kruh pečemo 40–45 minut.

Pa dober tek!