

## Jednostavan recept za bijeli kruh

Prevoditelj Ivana Gojević

### Sastojci i materijali

A jedan kruh u normalne veličine ili četiri veća peciva kruha (promjer 15 cm):

- 500 g oštrog bijelog brašna (plus za posipanje površine)
- 2 čajne žličice soli
- 7 g suhog kvasca
- 2 jušne žlice kristalnog šećera
- 3 jušne žlice maslinovog ulja, plus za premazivanje kalupa za kruh
- 300 ml tople vode
- Pladanj za pečenje ili kalup za kruh
- Kuhinjska krpa
- Vaga za mjerenje
- Velika zdjela za miješanje
- Mjerni vrč
- Šalica
- Čajna žličica
- Način pripreme

### Način pripreme

1. U šalici otopite šećer u vodi te pomiješajte suhi kvasac i sve dobro umutite vilicom. Ostavite na toplom mjestu oko pola sata.
2. Kada mješavina kvasca postane pjenušava, izlijevajte ju malo po malo u posudu s brašnom, maslinovim uljem i soli, te sve dobro izmiješajte. Kada se tijesto oblikuje u mekanu kuglu, prestanite dolijevati vodu.
3. Uzmite tijesto iz zdjele te ga na pobrašnjeloj površini mijesite dok ne postane rastezljivo i glatko.
4. Vratite tijesto natrag u zdjelu, lagano ga prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu dok se ne digne (udvostruči veličina) – oko sat vremena.
5. Uzmite tijesto iz zdjele i ponovno ga gnječite kako bi istisnuli mjehuriće. Oblikujte ga kako vi želite i stavite u podmazani kalup za kruh ili na pladanj za pečenje. Lagano ga prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da se digne (da se udvostruči veličina); oko 90 minuta.
6. Pažljivo stavite štrucu kruha u pećnicu prethodno zagrijanu na 220 °C i pecite 30 minuta ili dok ne posmeđi na površini te kad kucnete po njoj zvuči kao da je šuplje.
7. Savjetujemo da ju stavite da se hladi na policu i strpite se!

---

Dodatni materijal uz:

Lewis D (2012) Priprema kruha: poučavanje znanosti u osnovnoj školi. *Science in School* 23. [www.scienceinschool.org/2012/issue23/bread/croatian](http://www.scienceinschool.org/2012/issue23/bread/croatian)