

# MLEČNI KRUH Z ROZINAMI

PRIPRAVITI JE BILO TREBA SESTAVINE ZA TESTO

- 1 KILOGRAM GLADKE MOKE
- POL LITRA MLEKA
- 150 GRAMOV ZMEHČANEGA MASLA
- 200 GRAMOV ROZIN (NAMOČENE V RUM OZIROMA MLAČNO VODO, POSLADKANO Z RUMOVIM SLADKORJEM)
- 150 GRAMOV SLADKORJA
- 1 JAJCE
- 1 ZAVITEK VANILIJEVEGA SLADKORJA
- 1 KOCKA SVEŽEGA KVASA
- 1 ŠČEP SOLI
- 1 RUMENJAK ZA PREMAZ



# KAKO SMO SE LOTILI DELA?

- NAJPREJ SEM PRESEJALA MOKO.
- NA SREDINO SEM NAREDILA JAMICO IN VANJO NADROBILA KVAS TER GA PRELILA Z ENIM DECILITROM MLEKA.
- PUSTILA SEM VZHAJATI KVAS.
- V TEM ČASU SEM STEHTALA ROZINE IN JIH NAMOČILA Z VODO TER POMEŠALA Z RUMOVIM SLADKORJEM, S KATERIM SEM ZAMENJALA RUM.



- NATO SEM ZMEŠALA 1 JAJCE S SLADKORJEM IN VANILIJEM.
- KO JE KVAŠ VZHAJAL, SEM OKROG PO MOKI POTRESLA ŠČEP SOLI.
- NATO SEM V SKLEDO DODALA JAJCE IN STOPLJENO MASLO.
- SLEDILO JE GNETENJE.



ZGNETENO TESTO JE NATO POČIVALO 45 MINUT.  
POTEM SEM BIL NA VRSTI JAZ IN TESTO SEM RAZDELIL V DVA DELA TER OBLIKOVAL DVE  
ŠTRUCI.  
VSAKO SEM DAL V SVOJ PEKAČ.  
PREMAZAL SEM JU Z RUMENJAKOM IN V VSAKO NAREDIL NEKAJ ZAREZ.  
PUSTIL SEM VZHAJATI ŠE 30 MINUT.



KO STA ŠTRUCI LEPO VZHAJALI, SEM JU DAL V OGRETO PEČICO.  
PEKLI STA SE OKROG 35 MINUT NA 180 STOPINJAH V VENTILATORSKI  
PEČICI.  
KO STA BILI ŠTRUCI PEČENI, SEM JU VZEL IZ PEČICE IN PUSTIL, DA STA SE  
OHLADILI.



NASLEDNJI DAN JE SLEDILO POKUŠANJE.  
ZELO DOBER, DOBER, V REDU, NI DOBER????  
PRESODITE SAMI.

