

PRIPRAVA TESTA IN PEKA

- 1) **Zmešamo vse sestavine** (moko, vodo, sol in droži), tako da ni suhih delov in grudic, pretirano gnesti ni treba, in pustimo pokrito vsaj 10–15 min¹. Nato še enkrat dobro pregnetemo kakšne 2-3 minute. Če želimo, naredimo 3–4 serije potegov in prepogibov v naslednjih 2 urah (npr. vsakih 20–30 minut, **ni pa nujno**).
- 2) **Pustimo vzhajati**, da se **testo približno podvoji** (odvisno od temperature v prostoru, uporabljene moke, količine droži, več droži – hitrejša vzhajanje).
- 3) Testo zvrnemo na pult in **predoblikujemo**, pustimo **pokrito kakšnih 20–30 min**, da se gluten sprosti in bomo lažje oblikovali končno obliko.
- 4) **Po počitku oblikujemo štruco/hlebec in položimo v košarico s pomokano servieto**.

Pustimo na sobni temperaturi, da vzhaja, dokler ne naraste **še vsaj za polovico**. Preskus s prstom, če se luknja v testu hitro zapolni, testo še ni dovolj vzhajano, če se zapolni počasi in enakomerno, je pripravljeno na peko. Če se ne zapolni in ostane udrta, je testo preveč fermentirano in ne bo več vzhajalo v pečici, bo pa še vseeno dobro za pojesti. **Glejte 9. videoposnetek Ta beli pšeničnik**.

Po 1 do 2 urah lahko damo pokrito košarico v hladilnik do naslednjega dne in spečemo, ko nam ustreza. Pred peko preverimo, ali je dovolj naraslo. Če ne, ga pustimo na toplem še vzhajati.

- 5) **Pečico segrejemo na maksimalno temperaturo** (npr. 275 stopinj). 15 min preden bomo pekli, v pečico damo na dno majhen pekač, da ustvarimo paro in bo testo še lahko vzhajalo v pečici, ali pa uporabimo pokrov, da ga pokrijemo, ali pa v spodnji pekač vsujemo led. Lahko uporabimo tudi pršilko.

NASVET

Nagruntajte svojo pečico, morda boste morali peči na nižji temperaturi.

- 6) Testo **zarežemo in damo v pečico**, v spodnji pekač **ulijemo 2 dcl vode** in nato **znižamo temperaturo na 250–240 stopinj** in ga s paro pečemo **15 minut**, nato odstranimo pekač z vodo/pokrov, in **pečemo tako dolgo, da je kruh pečen/ko potrkamo po dnu**, bo zadonel votlo, barva bo lepo rjava. **Hlebček okoli 600-800 g se peče med 20-30 minut**.
- 7) Pustimo, da se **ohladi na rešetki**, če nam uspe, in nato uživamo v krasnem okusu domačega kruha. Če želimo mehko skorjico, ga pokrijemo s krpo.

Ps. Na hitrost fermentacije/vzhajanja vplivajo izbrana moka, voda, temperatura prostora/vode, količina vode, aktivnost droži/nastavka ... Manj kot je droži/drožnega nastavka, daljša je fermentacija/vzhajanje.

NASVET

Če so droži polne mehurčkov/torej aktivne, bo tudi naš kruh dobro vzhajal. En recept ponovite večkrat.

¹ V knjigi Drožomanija je sicer postopek malce drugačen (samo moka ter voda) = avtoliza, v tem tečaju ga zaradi poenostavitve izpuščam, saj nima tako velikega vpliva na samo strukturo testa.

KAKO USTVARIMO PARO V PEČICI

ALI Para v pečici, hrustljava skorjica na mizi

Para poskrbi, da testo med peko še lahko vzhaja. Paro lahko ustvarimo na več načinov, pomagajte si s tem, kar imate doma na voljo, ni treba v trgovino.

Vsi pripomočki, kamor bomo dali testo, morajo biti vroči, vse vedno predhodno ogrejemo, ko segrevamo pečico.

- 1) Na dno pečice damo **plitev pekač** in grejemo. Ko damo testo v pečico na navaden, a vroč velik pekač, na dno **ulijemo 2 dcl vode**, v 15 minutah bo to izhlapelo, in ne bo nam treba odpirati pečice ter pekača vzeti iz nje. V nasprotnem primeru odstranimo pekač z odvečno vodo.
- 2) Pečemo v **posodi s pokrovom** (litoželezni ali emajlirani; stekla sama ne priporočam). Tudi to posodo segrevamo s pečico vred. Litoželezno vsaj 45 minut, emajlirano krajši čas (dokler se pečica ne ogreje).
Ko damo testo v posodo, pokrijemo s pokrovom.
Tako pečemo 15 minut s pokrovom.
Nato odkrijemo in pečemo še toliko časa, da se skorjica lepo zlatorjavo obarva.
- 3) Na dno pečice damo **plitev pekač**, segrevamo. Ko damo testo v pečico, **vržemo** na dno v pekač še **par kock ledu**.

Pri vseh teh načinih bodite pazljivi, sama sem se velikokrat poparila.

- 4) Uporabimo **pečico z dodatkom pare**, sama sem zelo zadovoljna uporabnica pečice Miele² in jo res toplo priporočam, v tem primeru nastavite 3 vpihe pare v prvih 15 minutah, naprava vsrka približno 300 ml vode.

Čudovito slastno-dišečo peko vam želim in naj droži,

Anita Šumer

² Pečico Miele mi je posodilo podjetje Miele Slovenija, a zapisano mnenje je moje iskreno, saj sem z njo resnično zadovoljna.