

Kruh za krizne situacije



Autorica: Monika Topolko

Za jedan mali kruh

Vrijeme pripreme: 10min + vrijeme dizanja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 30min

Ukupno vrijeme: 40min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Kruh & pogače

Kuhinja: finska

Ovaj ukusan finski kruh poznat je i pod nazivom Hätäleipä (Hätä znači hitan, a leipä znači kruh). Sam proces izrade vrlo je brz i jednostavan, a najbolje od svega jest to što ne zahtjeva miješenje u tradicionalnom smislu te riječi. Tijesto je gotovo za nekoliko minuta, ako ne računate vrijeme dizanja. Zato se i zove kruh za hitne slučajeve. Finci bi u ovom receptu koristili raženo ili pirovo brašno, a ja sam upotrijebila brašno od heljde. Recept je prilagođen sa bloga A Matter of Taste.

Sastojci

7g suhog kvasca

240ml mlake vode

2 žlice meda

1 žlica maslinovog ulja

1 žličica soli

50g brašna od heljde

190g pšeničnog bijelog brašna

Postupak

U velikoj posudi pomiješajte kvasac, med i mlaku vodu. Smjesu ostavite da stoji 3-5 minuta, odnosno dok se kvasac ne zapjeni. Potom umiješajte maslinovo ulje, sol i brašno od heljde. Na kraju dodajte pšenično brašno i smjesu tucite drvenom kuhačom u 50 poteza.

Tijesto prebacite na lim obložen papirom za pečenje te ga oblikujte u okrugli hljeb. Tijesto je ljepljivo i pomalo rijetko pa se nemojte previše truditi da ga oblikujete u pravilan krug. Pospite ga pšeničnim brašnom te stavite na toplo mjesto da se diže 45 minuta.

Pećnicu ugrijte na 200°C. Kruh pecite 30 minuta, odnosno dok ne dobije lijepu zlatnu boju.