

# Kruh iz Lava Pekača Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 45 minuta plus dizanje

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Glatko brašno 400g
- Suhi kvasac 0.5g
- Sol 10g
- Voda 300g

## Upute

1. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, vodu, sol i suhi kvasac dok se smjesa ne poveže. Nemojte mijesiti!
2. Pokrijte zdjelu prozirnom folijom i ostavite je preko noći na sobnoj temperaturi.
3. Zagrijte pećnicu na 250°C i u nju stavite prazni lava pekač s poklopcem na 15 minuta.
4. Pažljivo izvadite pekač iz pećnice jer će **biti jako vruć(!)**, i stavite u njega tijesto. Poklopite pekač i stavite ga natrag u pećnicu.
5. Pecite poklopljeno 20 minuta, a zatim skinite poklopac i nastavite peći kruh još 15 minuta.
6. Stavite ga na rešetku da se ohladi.