

# Dadin Kruh Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 40 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 300g
- Integralno pšenično brašno 150g
- Raženo brašno tip 1250 150g
- Voda 450g
- Svježi kvasac 30g
- Sol 14g
- Sjemenke buče, tostirane 150g
- Maslinovo ulje 30g

## Upute

1. Pomiješajte brašno i sol u posudi samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke.
2. U drugoj zdjeli dobro izmiješajte mlaku vodu s kvascem.
3. Izlijte tekuće sastojke u brašno i miksajte na maloj brzini dok ne dobijete glatko tijesto, otprilike 10 minuta.
4. Dodajte 100g sjemenki buče i ulje i umijesite ih u tijesto.
5. Ostavite tijesto da fermentira dok se ne udvostruči.
6. Nježno spljoštite tijesto i prebacite ga u kalup dimenzija 30cm x 11cm.
7. Ostavite ga da se još jednom diže.
8. Premažite ga jajetom i pospite sjemenkama.

9. Pecite Dadin kruh na 180°C otprilike 40 minuta, dok ne porumeni. Kada ga lupnete, trebao bi zvučati šuplje.
10. Izvadite kruh iz kalupa čim bude gotov i stavite ga na rešetku da se ohladi.

Copyright© PastryMaestra.com™