

Kruh od Integralnog Pšeničnog Brašna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 50 minuta plus fermentacija

Razina : Početnik

Sastojci:

- Integralno pšenično brašno 500g
- Voda 320g
- Suhi kvasac 7g
- Sol 10g
- Maslac 20g
- Sjemenka lana po želji

Upute

1. Pomiješajte vodu i kvasac i miješajte dok se kvasac ne otopi.
2. Stavite brašno i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Miksajte na maloj brzini i dodajte vodu s kvascem.
3. Nastavite miksati otprilike 10 minuta dok tijesto ne postane glatko i jednoliko.
4. Dodajte otopljeni maslac i miksajte dok se ne sjedini.
5. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite ga da fermentira 30-45 minuta, dok se ne udvostruči.
6. Spljoštite tijesto i podijelite ga na dva dijela. Svaki komad oblikujte u kuglu.
7. Ostavite ih da fermentiraju dok ne narastu za 50%. Premažite ih jajetom, zarezite ih žiletom i pospite sjemenkama lana.
8. Pecite ih na 200°C otprilike 20-30 minuta dok ne potamne.