

Specimo hlebček kruha

Sestavine za 4 osebe:

500 g moke

1 kocka kvasa

3 dcl mlačne vode

1 žlička soli

1 žlička sladkorja

2 žlici olivnega olja

1 jajce

lanena, sezamova, bučna semena, sesekljane pistacije ...

Postopek: V mlačno vodo damo sladkor, kvas in dobro premešamo. Nekaj minut počakamo, nato dodamo moko, sol in olje. Dobro pregnetemo in pustimo pokrito vzhajati pol ure. Testo narahlo zgnetemo in v dlani oblikujemo kruhke ter jih zložimo na pekač obložen s peki papirjem. Kruhke premažemo z razžvrkljanim jajcem in posujemo s semeni. Pečemo 8-10 minut pri 220 stopinjah.