

Recept za kruh v obliki sonca

Pozdravljeni učenci in starši!

Učitelji podaljšanega bivanja smo za vas pripravili prav poseben recept za kruh. Ker so dnevi tako sončni in pravi pomladni, smo se odločili sonček prinesiti tudi v kuhinjo.

Hitro poiščite osnovne sestavine, kuhinjsko tehtnico, veliko posodo za mesiti, mešalnik, kuhalnico, valjar, pekač, peki papir in veliko dobre volje! **Učenci, prosite starše za pomoč pri pripravi odličnega kruha. Učenci pa poskusite sami stehtati sestavine. Lahko poskusite sami tudi zamesiti testo. Pri pečenju naj bodo zraven starši, da ne bi šlo kaj narobe.** Pa veselo na delo!



Za pripravo sočnega kruha potrebujemo:

- 500 g moke (bela ali pirina)
- $\frac{3}{4}$ kocke svežega kvasa
- 50 g sladkorja
- 2 jajci
- 1 žličko soli
- 3-3,5 dl mleka
- 100 g masla za premaz testa
- jajce za premaz in semena za posip

Postopek:

Najprej damo vzhajati kvas. To naredimo tako, da v posebnem lončku segrejemo mleko (ne preveč!), le toliko da bo malo toplo. V posodo, v kateri bomo mesili, zdrobimo kvas. Dodamo žlico stehtanega sladkorja in segreto mleko. Pustimo vzhajati.

Medtem si pripravimo ostale sestavine. Ko bo kvasni nastavek »narasel« tako, da ga bo v posodi dvakrat več kot na začetku, nadaljujemo z delom. V posodo dodamo ostale sestavine: sladkor, moko, jajci in sol. **Ne pozabimo soliti!** Zamesimo testo, lahko si pomagamo s kuhalnico ali pa z mešalnikom. Testo razdelimo na 4 hlebčke in pustimo, da vzhaja.



En vzhajan hlebček razvaljamo, namažemo s stopljenim maslom in zavijemo kot potičko. Potem pa to »potičko« zrežemo na 4 cm široke kolobarčke in jih polagamo skupaj (kot na sliki zgoraj). Enako naredimo tudi z drugim in tretjim hlebčkom.

Ostal nam je še en hlebček, ki ga prav tako razvaljamo. Nato pa ga razrežemo (na 8 trikotnikov), kot je to prikazano na sliki spodaj.



Tudi to testo premažemo z maslom in poskušamo iz trikotnikov zviti rogljičke (krake sonca). To naredimo tako, da posamezen trikotnik zvijamo iz spodnjega, širšega dela proti vrhu.



Dobimo takšne rogljičke, ki jih prerežemo na pol in dobimo sončne žarke. Iz enega hlebčka moramo dobiti 8 rogljičkov, in ko jih prerežemo na pol, dobimo 16 sončnih žarkov.



Pripravimo si pekač, na katerem bomo sestavljali sonček. Pekač namažemo s stopljenim maslom ali pa ga obložimo s peki papirjem, da se kruh ne bo prijel. Pri sestavljanju si pomagamo s sliko na vrhu.

Sestavljen sonček pustimo, naj še vzhaja, da bo še malo narasel in bo tako bolj rahel. Po polurnem vzhajanju ga namažemo s stepenim jajcem in če želimo, posujemo še s semeni.

Pripravljen sonček damo v segreto pečico in ga pečemo na 180 stopinj, približno 40 min. Pečen bo, ko bo lepe zlate barve.

Naj vam vaš »kruhasti sonček« polepša in popestri te sončne dni!

Veliko ustvarjalnega navdiha vam želimo!