**Peka kruha iz droži**

Zdaj je idealen čas, da se naučimo speči domači kruh in to brez kvasa.

**Kaj so droži?**

Droži (divji kvas, naravni kvas, kislo testo) so različna poimenovanja za isto stvar – združbo mlečnokislinskih bakterij in kvasovk iz naravnega okolja, s katerimi pripravljamo kvašeno testo. Bakterije se pod ustreznimi pogoji razmnožujejo.



**Kako ustvarimo droži?**

Potrebujemo:

velik kozarec za vlaganje,

gazo

elastiko

polnozrnato moko

vodo

žlico

tehtnico

1.dan:

Stehtamo 100g vode in 100 g polnozrnate moke, zmešamo v kozarcu, pokrijemo z gazo ter postavimo na polico.

2.dan:

50g zmesi damo stran, dodamo pa 50g moke in 50g vode, pokrijemo z gazo ter pustimo stati.

3. dan:

100g zmesi damo stran, dodamo pa spet 50g moke in 50g vode, pokrijemo in pustimo.

4. dan:

Ponovimo isto.

5., 6. in 7. dan:

Ponovimo isto.

Po sedmem dnevu naj bi droži izgledale takole:

Droži že lahko porabiš za peko kruha.

**Potrebuješ:**

400g bele moke

230 g mlačne vode

160 g droži

5 g soli

**Priprava testa:**

Moko, vodo, sol in droži zmešaš v skledi,



jih vsaj 15 minut gneteš (na pomokani mizi),



nato pa daš za 3 ure vzhajati (v skledo, ki jo pokriješ).



Ponovno pregneteš, oblikuješ in ponovno vzhajaš 3 ure.



Nato prekucneš testo na naoljen in pomokan pekač. Pečico ogreješ na 200°C. Pod pekač daš na rešetko nizko posodo z vodo. Pečeš 35 minut.



Droži v kozarcu moraš »nahraniti« enkrat na dan. Kar odvzameš, toliko moraš dodati. Ker smo porabili 160 g, dodamo 80 g polnozrnate moke in 80 g (ml) vode. Premešamo in pokrijemo z gazo. Droži lahko postavimo tudi v hladilnik. V tem primeru jih »nahranimo« enkrat na teden.



Odstranjenim drožem lahko dodaš malo soli, jajce, nariban sir in spečeš omleto.

S kruhom sta eksperimentirala Urban in Veronika

Prispevek pripravila učiteljica ***Veronika Repinc Bajrič***