

Zimski slatki kruh

Aromatična slastica od sušenih krušaka, sušenih šljiva, smokvi i oraha

oko 2 komada



uspijeva lako

do 60 Min.



Sastojci:

Voćna mješavina:

- 500 ml vode
- 250 g sušenih krušaka (narezanih na komade)
- 250 g sušenih šljiva (bez koštica, narezanih na listiće)
- 250 g sušenih smokvi (narezanih na komade)
- 250 g sitno sjeckanih oraha (ili lješnjaka)

Tijesto:

- 300 g raženog brašna
- 200 g glatkog brašna
- 1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
- 100 g gotovog kiselog tijesta
- 1 prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica mljevenog začinskog klinčića
- 3 žlice meda
- 3 žlice ruma
- 250 ml mlake vode od sušenih kruški

Za premazivanje:

vode

1 Voćna mješavina:

Sušene kruške ostavite da se namaču preko noći u vodi, potom kuhajte oko 30 minuta. Zatim, ocijedite i ostavite 250 ml tekućine za tijesto, a ocijeđene kruške narežite na listiće. Dodajte sušene šljive, smokve i orahe (ili lješnjake) te dobro promiješajte.

2 Tijesto:

Dvije vrste brašna prosijte u zdjelu te dobro pomiješajte s kvascem. Postupno dodajte ostale sastojke i ručnim mikserom (lopaticama) izradite tijesto, miješajući ga najprije na niskoj, a potom na visokoj brzini. Ostavite pokriveno da se diže oko sat vremena.

3 Pripremljenu voćnu mješavinu umijesite u tijesto.

4 Tijesto prepolovite, oblikujte dva kruščića i stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Ostavite da se diže na toplom mjestu oko 30 minuta.



Dr. Oetker Hrvatska

- 5 Za premazivanje:
Zimski kruh premažite vodom. Stavite kruh na lim u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 75 Minute

