

Kukuruzni kruh



10 g (jedan paketić) suhe germe
1 TL soli
½ šećera

100 g oštrog brašna
100 g glatkog brašna Typ 550
50 g glatkog brašna Typ 405

Brašno prosijte, tako će tijesto biti rahlije i bolje će se dizati.
Dodajte šećer, sol i kvasac, dobro promješajte.



250 g kukuruznog brašna

Brašno pofurimo sa vrućom vodom i umješamo od toga mekanu smjesu.

Ostavimo da se skroz ohladi.



U ohlađeno kukuruzno brašno umješajte bjelo brašno.

Moguće da vam uopće više neće trebati voda, zato prvo dobro umješajte ovo, pa tek po potrebi dodajte mlaku vodu.

Tjesto je ljepljivo i nije glatko ko bijela tijesta.



Nakon min 20. min mješanja, mokrim rukama skupite tijesto u kuglu.

Pobrašnite ga da se ne ljepi za posudu i ostavite pokriveno dizati 45 min.



Istresite tijesto na papirom za pečenje pokriveni pleh.

Formirajte mokrim rukama kruh, kao na slici.

Zarežite križ na vrhu inamažite ga DOBRO uljem.

Ostavite dizati još 25 min.



Pecite na 230°C cca. 50-60min.

Probajte da li je kruh pečen tako da ga ubodete čačalicom, ako na njoj ne ostaju ostaci tjest, kruh je pečen.

Ustavite kruh na žici umotan u mokru krpu 1 sat da odahne.

Maknite krpu i ostavite barem 5 sati da se skroz ohladi.

