

Kukuruzni kruh



200 g kukuruznog

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

Ostavimo da se skroz ohladi.



20 g svježe germe(10g suhe)

50 g margarina

2 DL mljeka

1 TL soli

½ šećera

400 g glatkog brašna

Omjer: 2/3 glatko 1/3 kukuruzno brašno

Glatko brašno prosijte, tako će tijesto biti rahlije i bolje će se dizati.

U jednu posudu stavite razmrvljenu germu i šećer te zalijte sa 1 DL mlakog mljeka. Dodajte žlicu glatkog brašna, te zamutite.

Ostavite 15-tak min da germa počne radit, kipit.



Rastopite maslac te ga zajedno sa soli i glatkim brašnom grubo zamjesite sa ohlađenom kukuruznom smjesom.

Dodajte otopljeni kvasac i zamjesite. Dodajte lagano preostalo mljeko uz stalno mješanje.

Neko brašno pije više neko manje, pa točnu količinu tekućine je teško preporučiti



Umjesite glatko tijesto. Ako je potrebno dodajte još glatkog brašna ili vode. Tijesto je izmješano kada se više ne ljepi za posudu

Ostavite dizati 60 min.



Od dignutog tijesta napravite loptu i položite je na pleh sa papirom za pečenje.

Uržite na sredini križ dubine pol centimetra.

Pokrijte i ostavite dizati još 20 min.

Kruh namažite uljem i pecite na 235°C, 25 min.

Otvorite pećnicu, pogledajte da ne zagara i pecite daljnjih 25 min na 210°C



Pećeni kruh položite na rešetku i ostavite ga da se lagano ohladi