



## PO LOMLJENJU KRUHA SO GA SPOZNALI ...

Pripravila Marjeta Cerar

Jezusova učenca, ki sta potovala v Emavs, sta Jezusa spoznala po lomljenju kruha. Jezus je z njima delil kruh in jima pokazal, da ju ima rad, da je njun prijatelj. Z njima je delil kruh prijateljstva. Tudi z nami danes Jezus deli tak kruh. Deli nam ga pri vsaki sveti maši. Ko pride v naše srce, nas objame in spomni, da je naš prijatelj.

Zate imam izziv. Tudi ti lahko deliš kruh prijateljstva in tako postaneš podoben Jezusu. Ta kruh prijateljstva pa ni iz trgovine, ampak se potrudiš in ga spečeš sam. Med delom v ta kruh poleg osnovnih sestavin vgneteš še veliko svoje ljubezni. In tak kruh prijateljstva je najbolj slasten.

## RECEPT

### SESTAVINE:

- 1 kg moke (katerekoli)
- 2 dcl mleka
- kocka kvasa
- žlička soli
- žlička sladkorja
- mlačna voda



V posodo stresi moko, dodaj sol in olje. Mleko rahlo segrej, dodaj sladkor in v njem stopi kvas. Zmes kvasa in mleka zlij v moko. Nato začni gnesti testo. Če je testo presuho, dodaj malo mlačne vode.



*Slika 1: Začetna mešanica moke in kvasa*



*Slika 2: Zgneten kruh*



*Slika 3: Vzhajan kruh*

Zgneten kruh vrni v pomokano posodo in ga pokrij s krpo.

Pusti, da vzhaja eno uro.

Vzhajan kruh stresi na pomokano površino in ga še enkrat pregneti. Kepo testa razdeli na dva dela in oblikuj dva hlebčka.

Nato ju položi v košarici, ki si ju pokril s kuhinjsko krpo in rahlo pomokal.



*Slika 4: Dva hlebčka*



*Slika 5: Ponovno vzhajanje*

Kruh naj ponovno vzhaja 30 min. Med vzhajanjem ga pokrij s kuhinjsko krpo.

Ko še enkrat vzhaja, ga stresi na pekač in z nožem na površini kruha naredi križ.



*Slika 6: kruh na pekaču*

Nato daj kruh v ogreto pečico. Pečico že prej ogrej na 180 stopinj C. Kruh se peče 40- 45 minut. Ko ga vzameš iz pečice, ga ponovno pokrij s kuhinjsko krpo, da se njegova skorja zmehča.



Slika 7: Pečen kruh

Ker si naredil dva hlebčka, enega razlomite in ga pojejte doma, drugega pa nekemu podari (morda babici in dedku, sosedi, prijatelju.) Tudi tako boš ljudem povedal, da jih imaš rad.

Obilo uspeha pri delu in dober tek!

