



# Universal-Brot / Univerzalni kruh



## Zutaten:

450 g glattes Mehl (405er oder 550er)

1,5 TL Salz

1 Pkg. Trockenhefe (7 g)

325 ml lauwarmes Wasser



## Zubereitung:

■ Mehl, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben. Das warme Wasser hinzufügen. Das Wasser hat dann eine ideale Temperatur, wenn ihr den Finger hinein gebt und ihn ca. eine halbe Minute lang nicht herausnehmen müsst. Wenn das Wasser nämlich heiß ist, zerstört ihr die Hefe. Mit der Hand oder der Küchenmaschine so lange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in eine zweite Schüssel geben, die ihr mit ein wenig Öl einfettet oder mit Mehl bestäubt.

■ Mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde gehen lassen. Nachdem sich der Teig verdoppelt hat, nehmt ihr ihn aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn kurz durch (nicht zu fest kneten). Teilt den Teig auf mehrere Teile auf, falls ihr Brötchen formen wollt oder lasst ihn ganz für ein großes Brot. Falls ihr Mini-Brote machen wollt, teilt den Teig in 4 Teile und formt jeden zunächst zu einer Kugel und dann mit den Handinnenflächen zu länglichen Mini-Baguettes.

■ Wendet sie noch einmal kurz im Mehl, schneidet sie oben ein paar Mal ein, gebt sie auf ein Blech mit Backpapier und lasst sie, mit einem Küchentuch abgedeckt, etwa 30-40 min gehen. Danach backt ihr sie bei 230°C ca. 20 min. Sie sollen eine gold-gelbe Farbe bekommen. Danach nehmt ihr sie aus dem Ofen, runter vom Blech, hüllt sie in ein Küchentuch und lasst sie abkühlen.



# Universal-Brot / Univerzalni kruh



## Sastojci:

450 g brasna (tip 405 ili 550)  
1,5 kaskica soli  
1 kesica suhog kvasca (7 g)  
325 ml tople vode



## Priprema:

- Brasno, so i germu staviti u jednu posudu. Dodati toplu vodu. Idealna je temperatura vode, ako stavite prst unutra i mozete pola minute da izdrzite bez da vadite prst. Jer, ako je vrela voda, pokvarit ce vam kvasac. Rukom ili kuhinjskom masinom toliko mijesiti, dok se tijesto ne odvoji od posude. Prebacite tijesto na pobrasnenu podlogu i mijesite kratko (lagano).
- Zdjelu pomastiti sa uljem ili posuti brasnom i staviti tijesto unutra. Pokriti poklopcem ili prozirnom folijom i ostaviti da stoji sat vremena. Nakon sto je tijesto nadoslo, izvadite ga na pobrasnenu podlogu i po drugi put kratko mijesite (lagano). Zatim podijelite na vise komada ako zelite kruscice ili ostavite u jednom komadu za veliki kruh.
- Ako pravite kruscice, podijelite tijesto na 4 komada i od svakog komada formirajte prvo lopticu pa duguljaste kruscice (video!). Kruscice jos malo uvaljati u brasno i staviti na pleh oblozen pek-papirom. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti jos 30-40 min da stoje. Na 230°C otprilike 20 min peci dok ne dobiju zlatno-zutu boju. Izvaditi iz rerne, pokriti ih krpom i ostaviti da se ohlade.