**KRIŽANKA: PEKA KRUHA JE PREPROSTA.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | 1 **P** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2  |  |  | **E** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 3 **K** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4  |  |  |  |  | **A** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 5  |  | **K** |  | I | N |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 6  |  | **R** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 7  |  | **U** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 8  | **H** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 9  |  |  |  |  | **A** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 10  |  | **J** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 11  |  |  |  |  | **E** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 12  |  | **P** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 13  | **R** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 14  |  | **E** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 15 **P** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 16  |  |  |  |  | **R** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 17  | **O** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 18  |  |  | **S** |  |  |  |  |  |  |  |
| 19  |  |  |  |  |  | **T** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 20  |  |  | **A** |  |  |  |  |  |  |  |

1 – Preden začnemo s pripravo testa, pospravimo delovno …

2 – Spnemo ali pokrijemo si …

3 – Za peko kruha potrebujemo sredstvo za vzhajanje. To je lahko sveži in suhi …

4 – Za peko kruha si nad obleko privežemo …

5 – Dve najbolj osnovni sestavini za peko kruha sta m … in v …

6 – Če kvasu dodamo mlačno vodo in malo sladkorja ter pustimo 10 minut, ta …

7 – Končni izdelek priprave in pečenja testa je …

8 – Ko je kruh pečen, ga zavijemo v kuhinjsko 13 k… in ga 8 o… na sobno 16 t …

9 – Potem, ko testo dobro 11 p…, ga pokrijemo in pustimo, da 9 p… in 20 v…

10 – Preden na pekač damo testo, ga premažemo z …

11 – Ko z vilicami ali mešalnikom zmešamo vse sestavine, testo dobro p…

12 – Potem testo oblikujemo v k…

14 – Vzhajano testo 14 s… v 15 p...

17 – Da ima kruh boljši okus, moki dodamo …

18 – Testo za kruh pečemo pri temperaturi … stopinj Celzija (oC).

19 – Testo mora večkrat vzhajati. Kolikokrat vzhaja po našem receptu?