**KRIŽANKA: PEKA KRUHA JE PREPROSTA.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | 1 **P** | O | V | R | Š | I | N | O |
|  |  |  | 2 L | A | S | **E** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 3 **K** | V | A | S |  |  |  |  |
|  | 4 P | R | E | D | P | **A** | S | N | I | K |  |  |  |
|  |  |  |  | 5 M | O | **K** | A | I | N | V | O | D | A |
|  |  |  |  | 6 N | A | **R** | A | S | T | E |  |  |  |
|  |  |  |  | 7 K | R | **U** | H |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 8 O | **H** | L | A | D | I | M | O |  |
|  | 9 P | O | Č | I | V | **A** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 10 O | L | **J** | E | M |  |  |  |  |  |
|  | 11 P | R | E | G | N | **E** | T | E | M | O |  |  |  |
|  |  |  |  | 12 K | E | **P** | O |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 13 K | **R** | P | O |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 14 S | P | **E** | Č | E | M | O |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 15 **P** | E | Č | I | C | I |  |  |
|  | 16 T | E | M | P | E | **R** | A | T | U | R | O |  |  |
|  |  |  |  |  | 17 S | **O** | L |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 18 D | V | E | **S** | T | O |  |  |  |  |  |
| 19 T | R | I | K | R | A | **T** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 20 V | Z | H | **A** | J | 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?