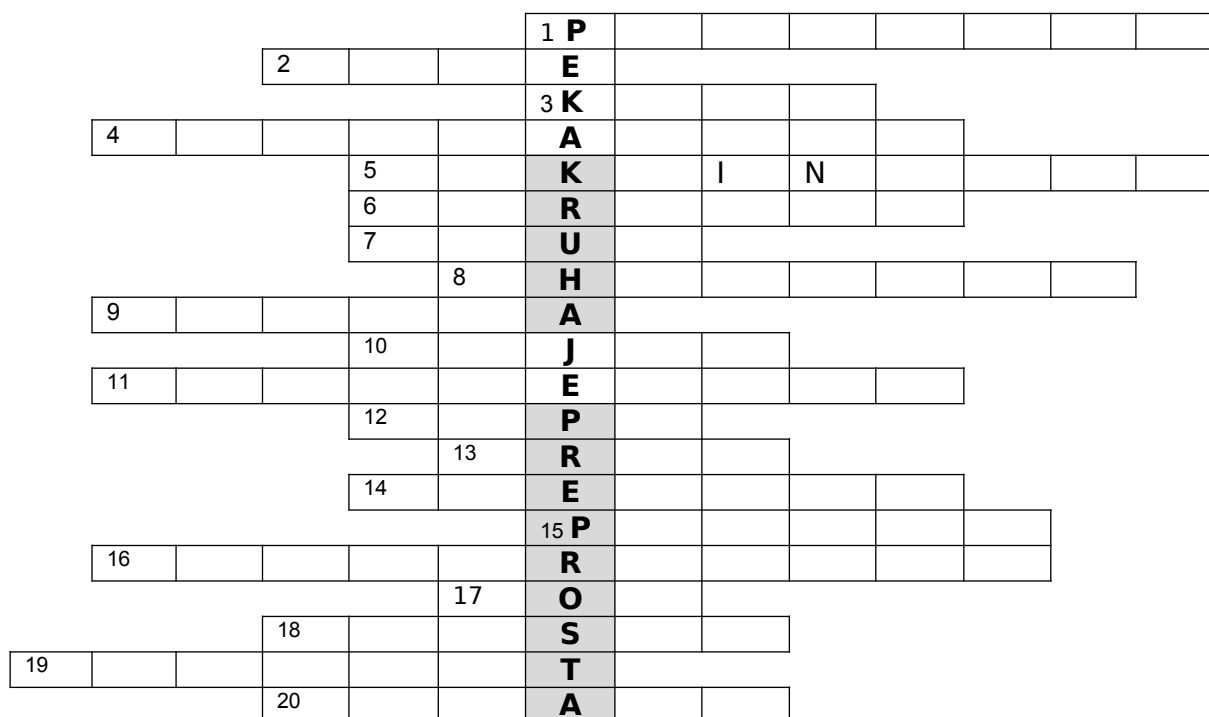


### KRIŽANKA: PEKA KRUHA JE PREPROSTA.



- 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 (°C).
- 19 – Testo mora večkrat vzhajati. Kolikokrat vzhaja po našem receptu?