
Kruh ispod čripnje

Autor: Marina



Kruh ispod čripnje

Sastojci

brašno bijelo - 2000 g
svježi kvasac - 50 g
ulje - 0,5 dl
šećer - 40 g
sol - 40 g
voda - 1,5 dl

Način pripreme

Od svih sastojaka umijesiti glatko tijesto i ostaviti na toplom mjestu da se diže.

Zatim ponovo premijesiti, podijeliti na tri dijela i oblikovati male hljepčiče.

Složiti ih na slaninom namazan lim od čripnje, prekriti krpom i ponovno ostaviti na toplom mjestu da se kisa.

Staviti na sredinu ognjišta, poklopiti čripnjom i dobro zagrnuti žarom.

Tako peći 1,5 - 2 sata.

Ostale napomene

Ako nema mogućnosti da se peče na ognjištu, kruh se može ispeći i u pećnici.

Tijesto pripremiti kao za čripnju i peći na temperaturi oko 200-220 C otprilike 45 minuta.

Vrijeme pripreme	2 sata.	Priprema	jednostavno
Porcije za	2 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	