

---

## 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.*

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