

Zelo preprost in lep način, da smo doma skupaj je skupno kuhanje ali peka.

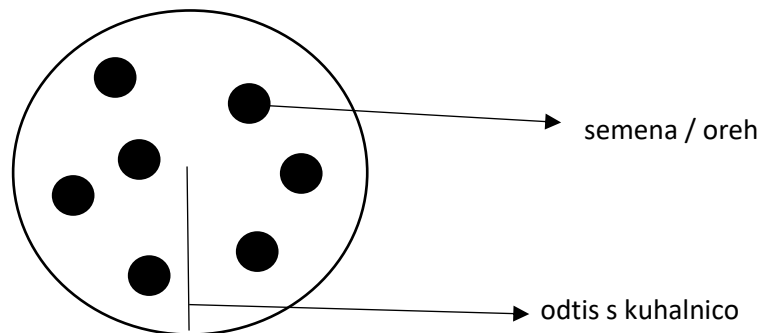
Zato vam ponujamo preprost recept za pripravo **domačega kruha v obliki pikapolonic**.

#### **KAJ POTREBUJETE:**

- 600 g moke
- 2 veliki žlici sladkorja,
- 2 veliki žlici olja
- 2 mali žlički soli
- 1 celo jajce
- 4 dl tople vode
- ½ kocke kvasa / vrečka suhega kvasa
- Bučna semena / orehi / mak / druga semena

Moko presejemo in vanjo vlijemo pripravljen kvas ali suh kvas. Dodamo vse suhe sestavine (sladkor, sol) in nato še mokre (olje, jajce in vodo). Testo dobro zamesimo. Če imate doma robota – naj se testo mesi vsaj 15 min, da se sestavine dobro zamesijo. Testo bo videti nekoliko mokro, a nič za to. To je dober znak. 😊

Testo pustimo naj vzhaja, da doseže dvakratno količino. Nato ga vzamemo iz sklede in položimo na pomokano desko. Nekoliko ga pregnetemo v kepo, nato pa razdelimo na enako težke dele. Vsak del lahko z otroki pregnetete in oblikujete hlebčke. Vsak hlebček okrasite s semeni ali orehi ter jih položite v pekač pokrit s peki papirjem. Hlebčke pokrijte s suho krpo ter jih pustite počivati še 1 uro. Preden jih date v peč, s kugalnico naredite odtis od srede hlebčka do konca – da nastaneta dve krili pikapolonice.



Hlebčke pecite v ventilirani pečici 20 min na 155 °C ter nato dvignite temperaturo na 170 °C ter pecite še 3 do 4 min. Hlebčki bodo dobili lepo hrustljivo skorjico. 😊

Ko so hlebčki pečeni, jih vzemite iz pečice ter pokrijte s suhimi krpami, da se ohladijo. Pa veliko veselja pri skupni peki!