

Mlječni Kruh Receipt

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 95 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 500g
- Mlijeko 360g
- Suhi kvasac 7g
- Sol 7g
- Šećer 30g
- Maslac 50g

Upute

1. U zdjeli pomiješajte suhi kvasac i mlijeko.
2. Stavite brašno, sol, šećer i kvasac otopljen u mlijeku u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Miješajte na maloj brzini dok tijesto ne postane glatko i počne se odvajati od posude.
3. Dodajte omekšani maslac i nastavite miješati dok tijesto opet ne postane glatko.
4. Ostavite tijesto da fermentira oko 40 minuta.
5. Kada se tijesto udvostruči, izvadite ga iz posude. Podijelite ga na četiri dijela po 235g i od svakog dijela napravite kuglu.
6. Od svake kugle napravite valjak dužine otprilike 30cm.
7. Stavite dva valjka paralelno na radnu površinu. Zatim preostala dva stavite okomito na njih.
8. Lijevi uspravni valjak prvo ide preko donjeg, a onda ispod gornjeg horizontalnog valjka. Desni uspravni valjak prvo ide preko gornjeg, a onda ispod donjeg horizontalnog valjka.

9. Sada imate četiri para slobodnih krajeva. Počnite pletenje s donjim parom tako što ćete desni kraj staviti preko lijevoga. Ovo ponovite s preostala tri para.
10. Sada opet imate četiri nova para slobodnih krajeva i nastavite pletenje tako što ćete stavljati svaki lijevi kraj preko svakog desnog.
11. Iznova, imate četiri nova para slobodnih krajeva i sada završite pletenje koristeći isti uzorak kao na početku, dakle - desni preko lijevoga.
12. Napokon, podvucite slobodne krajeve ispod tijesta, onda ga prebacite na lim za pečenje obložen masnim papirom i ostavite ga da raste oko 30 minuta.
13. Kada kruh naraste, premažite ga jajetom.
14. Pecite ga na 180°C oko 35-40 minuta, dok ne porumeni.
15. Izvadite kruh iz pećnice i stavite ga na rešetku da se ohladi.