

BUČKOV ZELIŠČNI KRUH

Kruh smo pekli otroci iz
enote Škrat Bučko, skupina
5-6 let z vzgojiteljicama
Špelo in Martino.



Maj 2021



V domačem kraju smo obiskali kmetijo Popčev mlin.



Najprej smo si ogledali kje raste žito.



Mlinar nam je pokazal kje zrnje zmelje v moko.



Mlin je glasno ropotal.



Od zrnja do moke je dolga pot.



Mlinar nam je dal kg pirine moka.
Spekli smo kruh z zelišči z domačega vrta.

Sestavine, ki smo jih uporabili:

- domača pirina moka
- suhi kvas
- malo soli
- topla voda
- malo olja
- zelišča z domačega vrta



Moko smo nasuli v posodo, dodali suhi kvas in malo soli.



Z metlicami za gnetenje smo suhe sestavine zmiksali s toplo vodo in dodali malo olja.



V testo smo dodali drobno nasekljana zelišča
(drobnjak in timijan).



Testo smo pustili počivat, da je narastlo, nato smo ga spekli v pečici na 180°C.



Mmmmm, dišal je cel vrtec. Boljšega kruha še nismo kdaj jedli ;-)

