

coolerica

KRUH NA 100 NAČINA

...svi moji kruhovi... a biti će ih sigurno i još... jer kruhovi se mogu napraviti od svega sa raznim dodacima poput poprženog luka, bundeva, krumpira, orašastih plodova, raznih sjemenki i onoga što vi sami volite...



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA

www.coolinarika.com/coolerica/3953

Kazalo



4

Sirni kruh

5

Kruh od crnog i raženog brašna

6

Kukuruzni kruh

7

Crni kruh

8

Brunin primorski kruh

9

Mix kruh

11

Kruh sa mlijekom

12

KU – KU kruh

13

Trio-mix kruh

14

Crni kruh sa zobenim pahuljicama

15

Kruh sa bučnim sjemenkama

16

Domaći kruh – bijeli

17

Graham kruh

18

Integralno pecivo

19

Crne pogačice

20

Kruh (pecivo) od pirovog brašna

21

LUDO ili DUM - DUM tijesto

22

Kruh sa povrćem

23

Kruh s povrćem - verzija 2

24

Kruh s povrćem - verzija 3



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

SIRNI KRUH

vidjela sam kod sandre5 kruh sa sirom... ipak sam odlutala po mom, a kruh je posvećen našen cool šefu g. arasicu... Ante ovaj je onako nabijen... baš fin... nadam se da voliš sir... sutra ti šaljem i sliku kobase pa si napravi sendvič



SASTOJCI

600 g polubijelog brašna
2 čajne žlice soli
2 čajne žlice šećera
2 čajne žlice suhog kvasca
4 velike žlice svježeg sira
3 velike žlice vrhnja
2 dl kefira
0,5 dl ulja
1 dl tople vode

PRIPREMA

- 1 Pomiješati suhe sastojke, pomiješati mokre sastojke... sve sjediniti u fino tijesto (po potrebi dodati malo vode ili brašna. Tijesto treba da bude malo mekše.
- 2 Ostaviti 30 minuta da se diže, premjesiti i podijeliti na dva mala kruhčića. Staviti ih u lim na papir za pečenje i napraviti zareze nožem.
- 3 Ostaviti ih još mlao da nadođu, a zatim ispeći na 200°C dok ne porumeni.



POSLUŽIVANJE

Kruh je kao da ste na njega namazali sir...



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

KRUH OD CRNOG I RAŽENOG BRAŠNA

nama najdraži... iako su sve varijacije na temu



SASTOJCI

500g crnog brašna
300g raženog ili integralnog
(iz cijelog zrna) brašna
2 žlice integralnog sezama
2 žlice lomljenog lana
2 paketa suhog kvasca
2 mala žlica šećera
2 mala žlica soli
oko 0,5 l tople vode
oko 0,5dl ulja

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke pomiješati i uz dodavanje vode s uljem zamjestiti mikserom - onim spiralnim nastavcima, dok ne dobijemo finu kruh smjesu. Ostaviti da se digne 30 minuta, prebaciti u lim obložen masnim papirom i peći oko 45-60 minuta.
- 2 Evo jedna varijanta bez sjemenki...
- 3 Bude rahliji kada se nakon prvog dizanja premjesi, zatim naprave kruhovi i ostavi još malo dizati... nakon toga peći
- 4 Možete od ovog tijesta peći i kifle!



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

KUKURUZNI KRUH

još jedan žuti...



SASTOJCI

300g kukuruzno brašno
500g bijelo brašno
2 kom suha kvasca
1 mala žlica šećera
2 manje žlice soli
0,4 l vode (tople)
0,5dl ulja

PRIPREMA

- 1 Pomiješati suhe sastojke, zamjesiti sa toplom vodom kojoj smo dodali malo ulja. Ja mjesim mikserom-spiralni nastavci. Ostaviti pokriveno da se dignu - oko 30-40 minuta. Premjesiti i staviti u lim - ostaviti još 30 minuta da se diže.
- 2 Pečeno u okruglom limu na 200oC oko 50 minuta. probati čačalicom - ako je suha gotovo je! Zamotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.
- 3 Evo i iz duguljastog lima...



POSLUŽIVANJE

Kruh je malo suh! Ali nama odgovara.



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA₂₆

CRNI KRUH

crno i polubijelo brašno



SASTOJCI

500g crnog brašna
300g polubijelog brašna
2 kom suhi kvasac
1 mala žlica šećera
1 mala žlica soli
1 kom jogurt (2 dl)
0,5 dl maslinovog ulja
2 dl toplog mijeke
2 žlice sezama
2 žlice posija

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke pomiješati i mikserom imzjesiti dodavajući prvo mlijeko, pa zatim jogurt pomiješan sa uljem. Ako vam se smjesa čini tvrda dodajte malo tople vode. Smjesu staviti na toplo oko 30 minuta. Zatim oblikovati dva kruha - duguljastva i narezati ih - ukrasiti - nožem. Peći na 180°C oko 45 minuta. Nskon pečenja zamitati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.



POSLUŽIVANJE

Narezati na tanke šnite i uživati uz sirni namaz ili uz ručak.



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

BRUNIN PRIMORSKI KRUH

na zahtjev moga sina - primorski kruh kao iz pekare, odnosno kakao kaže moj sin "još je bolji nego iz pekare" - a ja "rastem" od sreće kao kvasac što se njemu sviđa



SASTOJCI

600g bijelog brašna - meko
200g integralnog brašna iz
cijelog zrna
2 vrećice suhog kvasca
1 mala žlica šećera
2 manje žlice soli
oko 0,5 l mlake vode
0,5 dl ulja

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke dobro izmešati i zamjesiti mikserom sa vodom i uljem. Ostaviti da se diže oko 30 minuta. Premjesiti rukama u zdjeli u kojoj se dizao i prebaciti u lim (duplo manji od formirane štruce kruha, jer će još narasti) obložem papirom za pečenje. Ostaviti stajati pokriveno krpom još 45 minuta. Peći na 200°C oko 45-60 minut (sorry nisam baš gledala na sat). Kada se kruh ispeče odmah ga izvaditi na krpu i dobro premazati vodom da korica ne bude tvrda, zamotati u krpu i ostaviti da se ohladi...
- 2 Kada je kruh dovoljno hladan - nama uvijek ostane još malo topao, namazati oniljenim namazom i smazati barem jednu šnit...



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

MIX KRUH

još jedan u nizu mojih kruhova - ovaj je fenomenalan



SASTOJCI

300g brašna - integralno ii
cijelog zrna
200g crnog brašna
100g raženog brašna
4 žlice zobениh pahuljica
lomljenih
2 žlice zobениh klica sa
posijama
2 žlice integralnog sezama
2 žlice lomljene sjemenke lana
2 žlice prženih suncokret
sjemenki
2 vrećice suhog kvasca
1 žlica šećera
1 žlica soli

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke pomiješati. Zamjesiti mikserom (šarafni nastavci) uz dodavanje vode.
- 2 Ostaviti da se diže 30 minuta, staviti u lim za pečenje i peći oko 45-50 minuta.
- 3 Kada je pečeno zamotati u krpu i ostaviti da se ohladi.
- 4 Ja sam prvo napravila mali okrugli kruh od pola napisane smjese, ali drugi dan morali smo ponoviti.

7 dl tople vode



POSLUŽIVANJE

- jedna žlica je velika žlica za juhu



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

KRUH SA MLIJEKOM

samo za našu Kepicu....uz puno drugih evo i još jednog



SASTOJCI

700g polubijelog brašna
200g intergalnog brašna
100g oštrog brašna
2 žlice suhog kvasca
2 žlice šećera
2 žlice soli
0,5 dl maslinova ulja
2 žlice maslaca
2 kom jaja
2 dl vode - tople
3 dl mlijeka - toplog

PRIPREMA

- 1 pomiješati suhe sastojke i u njih dodati vodu, ulje, jaja, maslac i mlijeko.. raditi s mikserom (spiralni nastavci) - i zadnji dio mlijeka polako dodavati (možda bude trebalo još malo - ili ostane malo viška). Ostaviti oko 30 minuta da se tijesto diže. Premijesiti ga (ovaj puta rukama), i staviti u lim za pečenje. Ostaviti još 30 minuta i nakon toga ispeći - na 200oC - dok se ne ispeče... tijesto ispadne malo tvrđe... Ispadnu 2 (dva) kruha.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

60 min.

KU – KU KRUH

dva puta kukuruzni - brašno + šećerac



SASTOJCI

POTRENI SASTOJCI

250g kukuruznog brašna
2,5dl vrele vode
500g glatkog brašna
1 mala konzerva kukuruza
šećerca
1 vrećica suhog kvasca
2 male žlice šećera
3 male žlice soli
oko 0,5 l tople vode

PRIPREMA

Kukuruzno brašno preliti sa vrelom vodom i ostaviti 15 minuta da odstoji. U tu smjesu dodati kukuruz, glatko brašno, kvasac, šećer, soli i umijesiti kruh uz dodatak tope vode. Staviti smjesu u kalup i na toplo mjesto oko 30 minuta. Kruh peći na 180°C oko 45 minuta do 1 h.

- 1 Pravila ponovo ali od kukuruznog i polubijelog brašna i kukuruza šećerca, ali bez namakanja kukuruznog brašna (zaboravila sam) i nakon prvog dizanja sam ga premjesila.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

90 min.

TRIO-MIX KRUH

znam da su svi moji kruhovi slični, a opet su tako različiti i volim ih...



SASTOJCI

*200g crnog brašna
200g raženog brašna
100g zobene pahuljice iz
cijelog zrna - lomljene
2 velike žlice integralnog
sezama
1 velika žlica lana - lomljenog
1 mala žlica šećera
1 suhi kvasac
1 mala žlica soli
2,5 dl vode - tople*

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke pomiješati i zamijesiti mikserom (oni nastavci kao šarafi) uz dodavanje tople vode. Odmah staviti u nauljeni lim i ostaviti na toplom da se diže 30 minuta.
- 2 Nakon toga u pećnicu na 200°C oko 50 minuta.
- 3 Kada je kruh gotov izvaditi ga iz lima i omotati suhom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi!
- 4 ovaj je jako sličan... polubijelo brašno, raženo i posije - bez sjemenki... a isto jako fini kruh



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

CRNI KRUH SA ZOBENIM PAHULJICAMA

jedan zdravi kruhić...



SASTOJCI

350 g *crnog brašna*
150 g *zobelih pahuljica iz*
cijelog zrna - lomljene
1 *suhi kvasac*
1 *mala žlica šećera*
1 *mala žlica soli*
2 *velike žlice integralnog*
sezama
2-2,5 *dl tople vode*

PRIPREMA

- 1 Pomiješati suhe sastojke i umijesiti kruh sa toplom vodom. Smjesu staviti u lim za pečenje obložen papirom za pečenje i ostaviti na toplom da se diže 30 minuta. Peći na 180°C oko 1 sat.
- 2 Kada je kruh pečen izvaditi ga i umotati u suhu krpu, te ostaviti da se ohladi. Narezati na šnite i uživati!

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

120 min.

KRUH SA BUČINIM SJEMENKAMA

Još jedan u nizu mojih kruhova



SASTOJCI

200g raženog brašna
200g crnog brašna
200g bijelog brašna – glatko
1 suhi kvasac
2 žčica soli
1 žlica šećera
2 žlice intergalnih sezam
sjemenki
1 žlica sjemenki lana –
iskidanih
3 žlice bučinih (bundeva)
sjemenki
4,5 dl tople vode

PRIPREMA

- 1 mjera za žlicu je ona mala kavena...(kako je kažem srednja). Od svih sastojaka zamjesiti kruh (ja to radim mikserom). Malo sjemenki ostaviti za posuti. Kruh staviti u lim i ostaviti na toplom da se diže minimalno 30 minuta. Nakon toga staviti u pećnicu i peći na 180oC oko 45-60 minuta.



POSLUŽIVANJE

Naravno možete ovisno o svojim željama mijenjati tip brašna i vrste sjemenki.... :)



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

BARBARA26

90 min.

DOMAĆI KRUH – BIJELI

Moj prvi bijeli kruh – i pomalo smo se oduševili



SASTOJCI

*1 kg bijelog brašna
2 paketića suhog kvasca
2 velike žlice šećera
2 velike žlice soli
8 dl tople vode*

PRIPREMA

- 1 Sve sastojke osim vode staviti u zdjelu i promješati, uz dodavanje vode mikserom (nastavci za izradu tijesta u obliku spirale) izraditi tijesto. Pripremiti lim za pečenje – obložiti lim sa papirnatom folijom za pečenje i tijesto prebaciti u lim. Tijesto u limu ostaviti na toplom mjestu da se diže cca 30 minuta.
- 2 Nakon toga kruh peći u pećnici 50-60 minuta na 180°C. Po završetku pečenja kruh izvaditi iz lima i maknuti papir za pečenje te ga zamotati u kuhinjsku krpu ili staviti u platnenu vrećicu da se dobro ohladi. Kada se kruh ohladi čuvati u vrećici.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA₂₆

VRIJEME PRIPREME

90 min.

GRAHAM KRUH

još jedan od mojih kruhova, svaki je različit, a opet su svi vrlo slični



SASTOJCI

POTREBNI SASTOJCI

500 g polubijelo brašno

400 g graham brašno

2 suha kvasca

2 manje žlice šećera

3 manje žlice soli

8 dl tople vode

malo ulja

sezam za posipanje

PRIPREMA

- 1 Sve sastojke osim vode staviti u zdjelu i promješati, uz dodavanje vode mikserom (nastavci za izradu tijesta u obliku spirale) izraditi tijesto. Pripremiti uski duguljasti lim za pečenje kruha, obložiti lim sa papirnatom folijom za pečenje i tijesto prebaciti u lim. Tijesto u limu ostaviti na toplom mjestu da se diže cca 30 minuta. Kad je tijesto diguto posuti sa sezamom.
- 2 Nakon toga kruh peći u pećnici 50 minuta na 180°C. Po završetku pečenja kruh izvaditi iz lima i maknuti papir za pečenje te ga zamotati u kuhinjsku krpu ili staviti u platnenu vrećicu da se dobro ohladi. Kada se kruh ohladi čuvati u vrećici.
- 3 Možete ga nakon prvog dizanja premjesiti pa onda ispeći... bude rahliji!



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

INTEGRALNO PECIVO

može u svim oblicima



SASTOJCI

300g raženog brašna
100g pšeničnih posija
500g polubijelog brašna
2 žlice integralnog sezama
2 žlice lomljenog lana
2 čajne žlice šećera
2 čajne žlice soli
2 kom suhog kvasca
3 dl toplog mlijeka
0,5 dl maslinova ulja
oko 3 dl tople vode

ZA PREMAZ:

1 kom jaje
malo soli

PRIPREMA

- 1 Suhe sastojke pomiješati i u njih dodati mlijeko s ulje i uz dodavanje vode umjestiti tijesto - ja to radim mikserom - oni spiralni nastavci. Ostaviti pokriveno oko 30 minuta da se diže. Na pobrašnjemoj podlozi premjesiti i odvojiti dio za kruh... a ostatak razvaljati i napraviti mala peciva ili veća - kako želite (obzirom da je danas Valentinovo ja sam radila mala srca).
- 2 peciva staviti na papir u lim, premazati jajetom i posoliti. Ostaviti da još malo odstoji pokriveno kuhinjskom krpom i nakon toga ispeći - na 200oC dok ne porumeni - ovisno o veličini peciva.
- 3 Od ove količine smjese dobila sam 3 lima peciva i dva kruhčića (jedan mali i jedan malo veći). Kruh bude jako fine strukture jer dok dočeka red na pečenje fino se udupla...



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

CRNE POGAČICE

od ove smjese možete napraviti kruh ali i pogačice - peciva



SASTOJCI

250g crnog brašna
100g raženog brašna
2 velike žlice zobenih klica
1 velika žlica lomljenog lana
1 suhi kvasac
1 mala žlica soli
1 mala žlica šećera
2 žlice maslinovog ulja
2,5 dl mlijeka
za posipanje integralni sezam

PRIPREMA

- 1 Brašno prosijati. Suhe sastojke pomiješati i dodati mokre. Miksati sa onim šarafastim nastavcima od miksera i dobiti ćete fino tijesto. Poklopiti i ostaviti da se digne oko 30 minuta. Napraviti dvije duguljaste kifle i izrezati kolutove od kifli. Malo ih uobličiti rukama i staviti na papir za pečenje, posipati sa integralnim sezamom (obzirom da nisam premazala jajetom sezam mi je otpao). Peči na 200°C oko 25 minuta - vidjet ćete i sami dok ne porumene...
- 2 Napomena: mislim da sam stavila oko 3 dl mlijeka - ali to sami procijenite po strukturi tijesta.



POSLUŽIVANJE

Namazati posnim sirom i posuti narezanim porilukom...



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

KRUH (PECIVO) OD PIROVOG BRAŠNA

prvi moj kruh sa pirom - evo i da ja probam nešto sasvim novo ...



SASTOJCI

*2 šalice crnog brašna
2 šalice pirovog brašna
1/2 šalice zobenih klica
1 mala žlica soli
2 manje žlice smeđeg šećera
2 vrećice suhog kvasca
2 šalice tople vode*

JOŠ POTREBNO

*10 kom zelenih maslina
10 kom crnih maslina*

PRIPREMA

- 1 Pomiješati suhe sastojke i uz pomoć miksera i uz dodavanje vode zamijesiti glatko tijesto. Ostaviti da de diže - oko 30 minuta.
- 2 Odvojiti jednu polovinu i premjesiti - napraviti duguljasti oblik i izrezati male krugove ili raditi modlicom.
- 3 U drugi dio umijesiti narezane masline i opet napraviti male loptice i sve poslagati u papirom obložen lim za pečenje. Peći na 200°C dok ne dobiju lijepu boju (oko 40 min).

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

15 min.

LUDO ILI DUM - DUM TIJESTO

Ovo je osnovni recept za diazno tijesto sa omota za brašno, jako je dobro jer može stajati par dana u hladnjaku i možete ga koristiti po potrebi.



SASTOJCI

POTREBI SASTOJCI

1 kg mekog brašna (ili brašna
za dizano tijesto)
6 dl toplog mlijeka
1 svježi kvasac
2 žlice šećera
2 žlice soli
1 prašak za pecivo
2 dl tekućeg jogurta
1 dl ulja
2 jaja

PRIPREMA

Svježi kvasac, i šećer staviti u toplo mlijeko i ostaviti 10 minuta da se kvasac digne. Brašno, sol i prašak za pecivo pomiješati i zamjesiti uz dodavanje dignutog kvasca, ulja, jaja i jogurta. Možete tijesto zamijesiti i mikserom (ja barem radim tako). Nakon toga tijesto ostaviti u hladnjaku 2 sata da se diže. Može stajati u hladnjaku i duže, samo pazite da se previše ne digne i ne izađe iz zdjele po hladnjaku. Ja stavim u tupervare plastičnu zdjelu sa poklopcem. Gotovo tijesto koristite odmah ili drugi dan, kažu da može stajati u hladnjaku oko 10 dana, ali ja to nisamo probala.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

60 min.

KRUH SA POVRĆEM

dobila sam zanimljivu kombinaciju...



SASTOJCI

POTREBNI SASTOJCI

3 jaja
3 dcl glatkog brašna
3 dcl kukuruznog brašna
1 prašak za pecivo
3 dcl mlijeka
1,5 dcl ulja
2 žute parrike (može i 1 crvena
i 1 zelana)
4 kisela krastavca
15 dkg sira (trapist ili feta)
15 dkg šunkarice
1 žlica soli

PRIPREMA

Papriku, krastavce, sir i šunkaricu izrezati na male kockice. Od namirnica zamjesiti tijesto. Peći 15 minuta na 200oC, odna smanjiti temperaturu na 150oC i peći dok se ne ispeče (ovisno o tome koliki kalup imate i koliko je visok kruh).



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

70 min.

KRUH S POVRĆEM - VERZIJA 2

Doradili smo osnovni recept i dobili dobitnu kombinaciju okusa, super ide uz razne salate



SASTOJCI

5 jaja
 4,5 dl glatkog brašna
 4,5 dl kukuruznog brašna
 2 praška za pecivo
 4,5 dl mlijeka
 2 dl ulja
 2 paprike
 200 g sira – podravec
 100 g šunkarice
 100 g kulen salame
 3 mlada luka
 4 kisele lukovice
 1 žlica vegeta natur
 1 žlica soli
 1 žlica peršinovog lista

PRIPREMA

- 1 Sastojke narezati na sitne kockice, sir naribati i zamijesiti tijesto.
- 2 Izliti u duguljasti lim obložen papirom za pečenje i peći 20 minuta na 200°C, zatim 20 minuta na 150°C i onda još 5-10minuta na 200°C.
- 3 Od ove količine smjese ispadnu dva duguljasta lima.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

BARBARA26

VRIJEME PRIPREME

120 min.

KRUH S POVRĆEM - VERZIJA 3

Zamijenila sam kukuruzno brašno raženim, a obično crnim i ispalo je super!



SASTOJCI

3 kom jaja
3 dl crnog brašna
3 dl raženog brašna
1 prašak za pecivo
3 dl mlijeka
1,2 dl ulja
4 kom mlada luka
3 kom kiselih lučica
1 žlica vegeta natur
1 žlica soli
1 žlica peršin lista
6 kolutića kobasice (malo)
1 kom pohana šnicla bijelog
mesa (ili što imate - salama)

PRIPREMA

- 1 Sastojke koji se mogu sjeckati narežite na sitno, kruh zamjesite (brašno, ulje, mlijeko, prašak, jaja) i dodajte ostatak sastojaka. Sve staviti u duguljasti nauljeni lim i peći na 150oC skoro 2 sata.
- 2 Možete raditi svoje varijante sa sastojcima koje vi najviše volite ili trenutno imate pri ruci.