**PEKARNA MIŠMAŠ**



*Nariši si brčice, obleci si predpasnik in čirule čarule … kuhinja se je spremenila v pekarno MIŠMAŠ. In* ***JUNO, BINE, MAJA, JURIJ, TILEN, NEJA, EMA, JERCA*** *so se spremenili v peke oz. pekarice.*

Danes bomo pekli: oblikovali bomo iz testa. **Najprej si dobro umij roke!**

Pekli bomo za sošolce:

|  |  |
| --- | --- |
| JUNO peče za … | TILNA |
| BINE peče za … | EMO |
| MAJA peče za … | BINETA |
| JURIJ peče za … | MAJO |
| TILEN peče za … | JURIJA |
| NEJA peče za … | JERCO |
| EMA peče za … | NEJO |
| JERCA peče za … | JUNO |

**RECEPT za sladko testo**

SESTAVINE

500 g moke

1 kocka kvasa

60 g sladkorja

1 dl mlačnega mleka (za kvasec) + še 1 dl mlačnega mleka

100 g zmehčanega masla

ščepec soli

1 jajce

POSTOPEK PRIPRAVE

Moko presej v skledo. Naredi jamico in vanjo nadrobi kvas. V jamico zlij 1 dl mleka in malce moke z roba. To prvo testo pusti vzhajati približno 15 minut.

Nato mu dodaj 1 dl mlačnega mleka, 100 g zmehčanega masla, 60 g sladkorja, ščepec soli in jajce.

Zamesi testo. Nato ga na pomokani delovni površini dobro zgneti še z rokami.

Skledo s testom pokrij s čisto kuhinjsko krpo. To bo testo zaščitilo pred prepihom in poskrbelo, da se zgornja površina ne izsuši ali pa strdi, kar bi preprečilo vzhajanje.

**Skledo postavi na toplo in ga pusti, da dobro vzhaja.** To traja približno 1 uro. **Pek Mišmaš je rekel, da testo noče vzhajati, če sliši hude besede, zato ves čas lepo misli na sošolca, za katerega pečeš.**

**Testo še enkrat dobro pregneti in ga oblikuj v želeno obliko. Lahko izdelaš žemljice, rogljičke, hlebček, štručko. Lahko na vrhu npr. hlebčka z nožem napišeš začetnico sošolčevega imena. Nato ga pusti vzhajati še 30 minut. Izdelek daj peči v pečico, ki jo prej ogrej na 180 stopinj. Peci približno 45 min. (Odvisno od tega, kaj boš oblikoval.)**

**Tako, kruh je pečen!**

**Lepo si pripravi mizo. Ker se ne smemo družiti, boš kruh pojedel sam, a z mislimi boš pri sošolcu, ki si mu namenil ta svoj čas in misli. Pojej ga s spoštovanjem. Kruh seveda lahko razdeliš med družinske člane.**

**Dober tek. ☺**