

## PRIPRAVA DROŽI IN PEKA KRUHA

### PA ZADROŽIMO IN PRIPRAVIMO DROŽI

Pripomočki:

- ∞ čist steklen kozarec s pokrovom na navoj
- ∞ žlica
- ∞ kuhinjska tehtnica

Sestavine:

- ∞ moka
- ∞ voda
- ∞ čas in potrpežljivost 😊



Iz dobrih sestavin bodo nastale dobre droži in nato tudi dober kruh. Na začetku so naše droži še nekoliko občutljive, zato strokovnjaki priporočajo uporabo neklorirane vode – filtrirane ali postane. Zakaj tako – ker klor ubija kvasovke in bakterije.

Za pripravo droži lahko uporabite kakršnokoli moko želite. Najbolje bo uspelo z rženo moko, saj vsebuje veliko mineralov in mikroorganizmov. Primerna je tudi pšenična polnozrnata moka. **VENDAR bodo droži uspele tudi, če uporabite belo moko.**

Mogoče boste kje naleteli, da v drožni nastavek dodajajo tudi ananasov sok, med, kefir ali jogurt. Ti dodatki so popolnoma nepotrebni, saj bodo droži postale živahne tudi brez tega.

**NE OBUPAJTE**, temveč potrpežljivo čakajte, da se v vaši mokasti zmesi prebudi življenje, **DA DROŽI ZAŽIVIJO.**

**VESELO NA DELO OZIROMA VESELO NA DROŽENJE ;)**

## **PRIPRAVA DROŽI:**

Ne pozabimo: voda mora biti postana vsaj nekaj minut.

Še en praktični nasvet: zmes najlažje premešaš z ročajem žlice ;)

**1.dan:** V čist steklen kozarec daš 30g moke in 30g vode. Premešaš toliko, da ni grudic in ne suhih delov. Kozarca ne zapreš popolnoma s pokrovom, ampak ga samo pokriješ. Zmes pustiš na pultu in dvakrat na dan nekoliko premešaš. Svoje droži lahko tudi poimenuješ. Tako bo skrb zanje lažja.

**2.dan:** Vsak dan je potrebno kvasovke nahraniti. To pomeni, da v kozarec dodaš 30 g moke in 30 g hladne vode. Premešaš in pustiš na kuhinjskem pultu. Čez dan še dvakrat premešaš. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**3.dan:** V kozarcu bi že morala biti znamenja aktivnosti. Zmes bi morala nekoliko naraščati in dišati po kislem. ČE SE JE TO ZGODILO, SI NA DOBRI POTI ;) V kozarec spet dodaš 30 g moke in 30 g hladne vode. Premešaš in pustiš na kuhinjskem pultu. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**4.dan:** Odvzemi polovico droži iz kozarca in jih uporabite za DROŽALINKE. Recept je napisan malo naprej. Droži, ki si jih prestavil/a v svež kozarec nahrani z 30g moke in 30 g vode. Premešaš. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**5.dan:** V kozarec dodaš 30 g moke in 30 g hladne vode. Premešaš. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**6.dan:** V kozarec dodaš 30 g moke in 30 g hladne vode. Premešaš. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**7.dan:** V kozarec dodaš 30 g moke in 30 g hladne vode. Premešaš. Kozarec samo pokrij z pokrovom.

**8. dan:** DAN ZA PEKO KRUHA ;)

## **ŠE NEKAJ NASVETOV, ČE MISLITE, DA JE NEKAJ NAROBE Z VAŠIMI DROŽMI:**

- Če opaziš, da začne zadeva v kozarcu naraščati, jo občasno premešaš, da ne gre iz kozarca ven.
- Ko droži nahranimo, po nekje 5 urah narastejo za približno 1/3. Po približno 12 urah začnejo spet upadati. Po 24 urah padejo na prvotno višino, pomeni, da so lačne in jih moramo spet nahraniti.
- Če se zmes po hranjenju ne odziva več – torej ne raste, ter močno diši po kislem – odvezemite malo droži (približno 5 g) in jih dajte v sveži kozarec, ter ponovno dodajte 15g vode in 20 g moke.

**IZGLED DROŽI PO DNEVIH:**



## NASVET, KAKO PORABITI DROŽI OD 4. DNEVA:

### DROŽALINKE

Sestavine:

- ∞ približno 75 g droži, ki si jih **odvzel/a 4. dan droženja**
- ∞ 2 jajca
- ∞ 130 g bele moka (tip 500)
- ∞ 300 g mleka (približno 3 dcl mleka)
- ∞ ščep soli
- ∞ žlica sladkorja (če želiš sladek okus)
- ∞ olje za peko



Vse sestavine zmešaj z metlico in pusti tako dolgo stati v hladilniku (vsaj 3 do 5 ur), da po vrhu nastane veliko mehurčkov in zmes nekoliko naraste. Šele nato dodajte sol. Po želji lahko razredčite maso z mlekom ali dodate še moko, da boste dobili željeno gostoto. Pecite jih na olju.

Po želji lahko namažete s kisló smetano ali marmelado ali lešnikovim namazom. Lahko pa uporabíš kakšen svoj nadev ;)

**Drožalinke so zelo rahle in nežne.**

Navodila za peko kruha dobiš naslednji teden.

Če se vam bodo porajala kakšna vprašanja, mi pa le piši.