



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Moke
20 g	Svežega kvasa
230 ml	Mlačne vode
3 žlice	Oljčnega olja
0.5 žličke	Sladkorja
2 žlički	♦ Toskana, začimbna mešanica
2 žlički	♦ Morska sol jodirana
6	Lesenih kuhalnic

Kruhovi zvitki

⌚ 60—90 Min 

Priprava

- 1 V mlačni vodi raztopite kvas in sladkor.
- 2 Dodajte oljčno olje, sol in začimbno mešanico Toskana in mešajte 3 do 4 minute v kuhinjskem mešalniku, da dobite gladko testo.
- 3 Pokritje in pustite 30 do 45 minut počivati na toplem.
- 4 Pregnetite testo na pomokani površini ter iz njega oblikujte približno 20 cm dolge trakove.
- 5 Testo ovijte okrog ročaja lesene kuhalnice, tako, da se rahlo prekriva.
- 6 Pečico segrejte na 200 °C.
- 7 Zvitke položite na pekač obložen s papirjem za peko, pokrijte ter pustite počivati še 15 minut.
- 8 Kruhove zvitke pecite približno 15 minut ter počakajte, da se ohladi.
- 9 Pred serviranjem zvitke rahlo popecite na žaru ali odprtem ognju, da dobijo rjavo barvo.

