**KRUH KOJI SE NE MIJESI**

**SASTOJCI:**

 6 šalica glatkog brašna

 3 žličice soli

 1 žličica instant kvasca

 3 šalice vode sobne temperature

**POSTUPAK:**

**PRIPREMA TIJESTA:** U velikoj posudi promiješati brašno, sol i instant kvasac. Dodati vodu te tijesto lagano miješati kuhačom. Posudu prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi **12-18 sati**, najbolje preko noći.

**PRIPREMA ZA PEČENJE:** Zagrijte pećnicu na 230 ºC i u nju stavite vatrostalnu zdjelu ili posudu od lijevanog željeza s poklopcem da se grije oko 30 minuta.

Za to vrijeme lagano izvadite tijesto iz posude na jako pobrašnjenu podlogu i oblikujte kruh u obliku lopte. Bez gnječenja!

**PEČENJE:** Tijesto lagano stavite najprije na papir za pečenje pa u ugrijanu zdjelu. Pecite poklopljeno na temperaturi od 230 ºC 30 minuta. Otkrijte zdjelu i pecite još 10-15 minuta dok kruh ne dobije zlatno smeđu boju.

1 šalica = 240 ml

**Miracle no knead bread**

**INGREDIENTS**

* 3 cups all purpose flour
* 1 1/2 teaspoons salt
* 1/2 teaspoon **instant** yeast
* 1 1/2 cups room temperature water

**INSTRUCTIONS**

1. **DOUGH PREP:** In a large mixing bowl, whisk the flour, salt, and yeast together until mixed. Stir in the water until a chunky, thick dough forms. If it needs a little more water, add a few more tablespoons, just enough to get it barely wet throughout. It’s gonna look scrappy and weird and you’re going to question me on whether or not this will work, but it will. Cover the mixing bowl with plastic wrap and let it rest for **12-18 hours** at room temperature. Overnight is ideal here, kids.
2. **PREP FOR BAKING:** When you’re ready to bake, preheat the oven to 450 ºF. Stick a 6 quart enamel coated cast iron Lodge Dutch Oven (or similar) in the oven for about 30 minutes to heat. At this point, the dough should be big and puffy and pretty loose, with little bubbles in it. Gently scrape the dough out onto a well-floured surface. (Remember: NO KNEAD.) Gently shape it into a ball with flour on the outside, set on a piece of parchment, and cover with plastic while your pan heats up.
3. **BAKE:** Remove the plastic from the dough. Lift the dough and parchment together into the pan so the parchment lines the bottom of the hot pan (be careful not to touch the pan since it’s very hot). Bake, covered, for 30 minutes. Remove the cover and bake another 10-15 minutes to get the exterior nice and golden brown and crispy. Voila! Done. Miracle no-knead bread, you boss you.

1 cup = 240 ml

**KRUH KOJI SE NE MIJESI**

**SASTOJCI:**

 3 šalice glatkog brašna

 1 1/2 žličica soli

 1/2 žličice instant kvasca

 1 1/2 šalica vode sobne temperature

**POSTUPAK:**

**PRIPREMA TIJESTA:** U velikoj posudi promiješati brašno, sol i instant kvasac. Dodati vodu te tijesto lagano miješati kuhačom. Posudu prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi **12-18 sati**, najbolje preko noći.

**PRIPREMA ZA PEČENJE:** Zagrijte pećnicu na 230 C i u nju stavite vatrostalnu zdjelu ili posudu od lijevanog željeza s poklopcem da se grije oko 30 minuta.

Za to vrijeme lagano izvadite tijesto iz posude na jako pobrašnjenu podlogu i oblikujte kruh u obliku lopte. Bez gnječenja!

**PEČENJE:** Tijesto lagano stavite najprije na papir za pečenje pa u ugrijanu zdjelu. Pecite poklopljeno na temperaturi od 230 C 30 minuta. Otkrijte zdjelu i pecite još 10-15 minuta dok kruh ne dobije zlatno smeđu boju.

1 šalica = 240 ml

**KRUH KOJI SE NE MIJESI**

Sastojci:

* 900 g brašna po želji
* pola žličice suhog kvasca
* 2 žličice soli
* 700 ml mlake vode

Priprema:

* U velikoj posudi pomiješajte brašno, suhi kvasac i sol. Dodajte vodu i špatulom ili kuhačom zamiješajte smjesu dok se sve ne spoji. Smjesa će biti sva ljepljiva i maljava, to tako treba.
* Posudu prekrijte i ostavite na toplom oko 12-15 sati (najbolje vam je ovo smiješati jedno poslijepodne i ostaviti preko noći)
* Kada je tijesto odstajalo, radnu površinu dobro pobrašnite i tijesto nježno prebacite iz posude. Tijesto malo pobrašnite i odozgora. Navlažite ruke hladnom vodom pa rukama rastanjite tijesto. Zatim ga preklopite nekoliko puta, tako da sve krajeve tijesta preklopite prema sredini. Ukoliko imate lopaticu za tijesto ona će vam puno pomoći.
* Zatim si pripremite veću kuhinjsku krpu – dobro po njoj pospite brašno, tijesto nježno prebacite na krpu, odozgora pospite sa još brašna, prekrijte i ostavite da se diže na toplom još barem 2 sata. Nakon stajanja tijesto bi se trebalo udvostručiti.
* Upalite pećnicu na 250C i u nju stavite lonac s poklopcem ili one manje peke da se grije, a tijesto ostavite da se još diže.
* Kada se je pećnica ugrijala – lonac izvadite iz pećnice, tijesto prebacite iz krpe u lonac pritom pazeći da ona preklapana strana tijesta bude gore – tu bi vam se kasnije i trebala napraviti ona fina pukotina na kruhu. Poklopite lonac sa poklopcem i vratite u pećnicu.
* Pecite u poklopljenom loncu 30 minuta.
* Nakon 30 minuta maknite poklopac i pecite bez njega još 15ak minuta dok ne dobijete lijepu zlatno smeđu koricu.
* Ohladite kruh ili ga jedite toplog – po želji.