

Kruh Grantove Doris, Kamenbert inu pečeni česen

Večerjica, ki se še topla in toplo prileže kozarcu česa močnejšega, tudi na silvestrovo.



Kruh:

- 225 g bele moke + še kak gram več za mesenje
- 225 g polnozrnate pšenične moke
- 1 žlička soli
- 1 zavitek suhega kvasa (7 g)
- 1 žlica medu
- 300 ml tople vode
- 1 špric rastlinskega olja
- 1 žluk mleka
- 10 ledenih kock

Nežno presej belo in nato polnozrnato moko v večjo posodo. Ako po sejanju le-te ostane kak otrob na cedilu, prihrani te za konec. Noter zakorakajo še sol, kvas, voda in med. Zmešaj z leseno žlico, da nastane testo. Z belo moko pomokaj svoje roke in prevrni nastalo reč na pomokan pult. Nahitro oblikuj hleb in po potrebi dodaj žličko moke oz. vode. Testo naj bo mehko in voljno, vrh bodočega



hleba pa brez gubic in lukenj. Testo švrc na pladenj, na katerem se bo peklo, naolji celofan z rastlinskim oljem in vodotesno pokrij testo (testo naj ima prostor za vzhajanje). Takrat enkrat prižgi pečico in ciljaj na 200 stopinj. Ogrevanje pečice pa izkoristi za vzhajanje testa (30-60 min, približno podvojena velikost). Celofan stran! Testo trikrat zarežeš po vrhu in ga pobarvaš z mlekom. Sedaj ga lahko potreseš z otrobi, ki so ostali od polnozrnate moke. 10 ledenih kock vržeš v pečico na dodatni spodnji pladenj, nato pa pladenj s hlebom vstaviš v sredino pečice. Vodna para ledenih kock poskrbi, da se kruhova skorja ne strdi prehitro ter deluje anti-debelo-skorjasto. Pečeš 30-40 min, nato potrkaš po skorji - ako zveni votlo je kruh skoraj ziher pečen.

Pečeni česen:

- 2 glavi česna
- 1 žlica masla
- 2 vejici rožmarina
- ½ žlice medu
- 3 lovorjevi listi
- 1 žlica olivnega olja
- sol, poper

Česnovе glave obrežeš pri vrhu (koreninice glave na mizo, nož horizontalno in tik pod vrhom – vsak strok je malce obrezan na vrhu) in jih posadiš z obrezanim koncem navzdol v ognjevarno posodo manjše površine. Vse ostalo gasa noter in v pečico (ki je še vedno na 200 stopinjah od kruha) za 40-50 min. Spečen česen je izredno mehak in (ne)privlačne rjave barve.

Kamenbert:

- 1 sir Camembert v leseni posodici

Pokrov lesene škatle, zavijalni papir ter ostale nalepkice zavržeš. Sir posadiš nazaj v leseno dno in z nožem zarežeš X v sirovo skorjo. V manjši ognjevarni posodi gre vse skupaj delat družbo česnu zadnjih 10 minut peke le-tega.

Kos kruha + pečeni strok česna ali 2 + camembert = sreča