

# KORUZNI KRUH

ROBERT LUKAS

600g bele moke  
100g instant polente ali koruznega zdroba  
50g masla  
5g soli  
1 dcl olivnega olja  
30g kvasa  
1 žlička sladkorja  
mleko, voda cc 3 dcl

Mleko zavremo z maslom in vanj zakuhamo polento.

Razmerje zdroba in mleka je 1 proti 4.

Polento pustimo da se malo ohladi.

V mešalnik za testo stresemo moko, olivno olje, sol in ohlajeno polento.

V posodico s toplo vodo dodamo sladkor in kvas ter dobro premešamo, dodamo k moki in začnemo z gnetenjem. Testo mora biti srednje trdo.

Po potrebi dodajamo vodo.

Testo prestavimo na mizo in pokritega vzhajamo 30 min.

Nato testo razdelimo na dva dela, ki ju oblikujemo v hlebčka.

Vzhajata naj 30 min.

Pred peko ju zarežemo po vrhu, premažemo z vodo in posujemo s koruznim zdrobom.

Pečemo 35 min na 190 stopinj Celzija.