



AJDA

OD ZRNA DO KRUHA

BUCKWHEAT

FROM GRAIN TO BREAD







POGOVOR O AJDI TER NJENIH STRANSKIH PRODUKTIH

TALK ABOUT BUCKWHEAT AND HER BY-PRODUCTS





SEJANJE AJDE, POGOVOR O POGOJIH POTREBNIH ZA RAST



SOWING BUCKWHEAT, CONVERSATION ON CONDITIONS NEEDED FOR GROWTH







ZALIVANJE IN OPAZOVANJE RASTI
WATERING AND GROWTH OBSERVATION



OGLED
RECEPTA
IN SEZNANITEV
S SESTAVINAMI

RECIPE VIEW AND
INTRODUCTION
TO INGREDIENTS

AJDOV KRUH

500 g ajdove moke
1 vrečka suhega kvasa
čajna žlička soli
400 ml mlačne vode
1 jedilna žlica kisa
2 jedilni žlici olja
2 jajci

prepraženi, nasekljani orehi
*dodamo lahko tudi semena po želji



Iz navedenih sestavin zmešamo gosto tekoče testo, ki ga vlijemo v pomaščen podolgovrat pravokoten pekač, dimenzije cca. 25 x 10 cm. Po površini testo pomokamo, pokrijemo s plastično vrečko in vzhajamo na toplem na približno dvojni volumen.

Vzhajane postavimo v segreto pečico in pečemo brez ventilacije pri 220 stopinj, približno 30 minut.

PRIPIRAVA TESTA –
ZDRUŽITEV IN
MEŠANJE SESTAVIN.

TEST PREPARATION –
MERGER AND MIXING
OF INGREDIENTS



OPAZOVANJE VZHAJANJA

OBSERVATION OF RISE



JUHUHU KRUH JE TU 

JUHUHU THE BREAD IS HERE





POKUŠANJE – MMMM ...
JE DORBRO

TASTING - MMMM... IS
GOOD

