

Dragi roditelji,

zajedno s djecom zasučite rukave jer danas kuhamo. Radi se o kruhu koji se zove "Bubblebread". Djeca će potaknuti motoriku svojih ručica, a ujedno se i zabaviti.

Recept:

- ✚ 2 žličice suhog kvasca
- ✚ 50 grama glatkog brašna
- ✚ 1 velika žilica šećera
- ✚ 2 dcl mlake vode
- ✚ pola čaše kiselog vrhnja
- ✚ 1 dcl ulja
- ✚ 1,5 žličica soli
- ✚ još 450 grama glatkog brašna

Kvasac, brašno, šećer i vodu umutite i ostavite 10 min da se digne. Zatim dodajte ostale sastojke i umijesite tijesto. Ostavite tijesto pola sata na toplome mjestu pokriveno krpom. Trgajte komade tijesta različite veličine, napravite od njih kuglice i stavljajte u masni lim za pečenje. Ostavite kuglice još pola sata da se dižu. Pecite na 200°C oko 15 minuta. Poslužite s puno ljubavi!

Dobar tek!

Velik pozdrav od vaših odgajateljica ☺

