




# Brzi kruh pečen u posudi od lijevanog željeza

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

400 g glatkog brašna  
4 g sode bikarbone  
5 šećera  
5 g soli  
360 g K Plus tekućeg jogurta

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Brašno, sodu bikarbonu, šećer i sol stavite u veliku posudu i dobro miješajte pjenjačom jednu minutu.

Suhim sastojcima dodajte 2 K plus tekuća jogurta i umiješajte ih špatulom. Nemojte previše mijesiti kako kruh ne bi postao žilav.

Kada se sav jogurt upije rukama oblikujte grubu kuglu i prebacite je u posudu od lijevanog željeza koju ste obložili papirom za pečenje. Zarežite vrh u križ oštrim nožem, poklopite i pecite u pećnici zagrijanoj na 230°C 35 minuta.

Otklopite i pecite još 5 minuta da kruh dobije lijepu boju.

Dobar tek!