



# Šunka u kruhu

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

~1 kg šunke  
1 luk  
4 češnja češnjaka  
600 g glatkog brašna  
170 ml K Plus mlijeka  
1 suhi kvasac  
12 g K Plus meda  
30 g K Plus maslaca  
160 ml vode  
6 g soli  
15 g senfa  
5 g meda  
1 K Plus jaje  
Papar u zrnu  
Lovorov list

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Šunku stavite kuhati u dovoljno vode s lukom, češnjakom, lovorom i paprom u zrnu. Kad zavrije kuhajte 30 minuta pa izvadite iz vode i ostavite da se ohladi i posuši.

U mlakom mlijeku rastopite kvasac i med. Brašnu dodajte sol. U brašno dodajte aktivirani kvasac, vodu i rastopljeni maslac. Umijesite tijesto ručnim mikserom, mijeseći 10 minuta. Ostavite prekriveno na toplom 1 sat i 30 minuta da tijesto naraste.

Odvojite žumanjak od bjelanjka. Bjelanjak sačuvajte, a žumanjku dodajte senf i žličicu meda. Tijesto razvaljajte u pravokutnik dovoljan da u njega umotate šunku pazeći da je tanje na rubovima. Položite šunku na tijesto pa je premažite mješavinom žumanjka i senfa te je preokrenite tako da je i donji dio premazan. Rubove tijesta premažite bjelanjkom. Umotajte je sa svih strana tijestom te okrenite tako da je spoj s donje strane.

Pećnicu zagrijte na 230°C i u njoj ugrijte gusani lonac ili posudu za pečenje. Šunku položite u lonac i pecite 40 minuta. Temperaturu smanjite na 200°C i pecite još 20 minuta. Na pola drugog pečenja premažite kruh vodom. Šunku prvo ostavite 15 minuta da se ohladi u posudi, a potom i potpuno van nje.