



PEKA KRUHA

1. Iz embalaže moke za pripravo domačega kruha izpiše reaktante, ki so potrebni na peko domačega kruha. Reaktantom dopiši njihovo količino, ki je potrebna za peko 0,5 kg kruha.

REAKTANTI	KOLIČINA



2. Priprava testa:

- 2.1. **VZHAIJANJE KVASA:** V lonček zdrobi ustrezno količino kvasa in dolij 50 ml tople vode. Opazuj dogajanje.
- 2.2. **PRIPRAVA TESTA :** V posodo stehtaj ustrezno količino moke in soli, dodaj vzhajan kvas in dolij ustrezno količino tople vode. Vse skupaj dobro pregneti, da dobiš gladko testo. Testo pokrij in ga pusti vzhajati. Prižgi pečico(240 C). Med tem reši ostale naloge. Po vzhajanju testo še enkrat premesi in oblikuj hlebček in ga rahlo navlaži)
- 2.3. **PEKA KRUHA:** Kruh peči 5 minut pri T 240 C, nato še približno 30 minut pri 170 C.

3. Katere snovi med reaktanti so čiste snovi in katere so zmesi? Izpolni tabelo in k čistim snovem zapiši njihove kemijske formule.

ČISTE SNOVI	ZMESI

3

4. Zapiši v katerih korakih peke kruha je šlo za fizikalne in pri katerih korakih za kemijske spremembe.

FIZIKALNE SPREMEMBE	KEMIJSKE SPREMEMBE

5. **Odgovori na vprašanja:**



a) **Kako bi kot kemik razložil kaj je to moka?**

Izračunaj masni delež moke v pripravi kruha.

Pomoč: 3,25 dl vode je 325 g

b) **Kaj je kvas?**



c) **Zakaj pri vzhajanju kvasa in testa uporabljamo TOPLO in ne mrzle vode?**

d) **S katero sestavino, ki ni zapisana v receptu (na embalaži) lahko pospešimo vzhajanje kvasa?**

e) **Kaj povzroči vzhajanje (dvigovanje) kvasa v šalici in nato vzhajanje testa? Kdo je krivec za luknje v kruhu?**

Pripravi skutni namaz za katerega potrebuješ naslednje reaktante:

- Skuta, sol in poper po okusu, drobno narezan drobnjak, kislá smetana; po želji drobno nasekljana čebula.
- Vse reaktante dobro premešaj in produkt namaži na sveže pečen kruh.



Dober tek!