



IZBRAN KRUH V VAŠI REGIJI



GORENJSKA

GORENJSKI HLEBČEK Z OREHI

Pšenični polnozrnati kruh z orehi, 500 g

Iz polnozrnate moke in orehovitih jedrc smo zamesili kruh, ki se kljub nenavadni kombinaciji ujema v okusu in aromi. Svežino mu daje velik delež kislega testa, prijetno hrustljivost pa cela orehova jedrca. Sredica je svetlo rjave barve z vidnimi otrobi in orehovimi jedrci. Rjava, enakomerno zapečena skorjica je razpoznavno trikrat zarezana.

NOTRANJSKA

NOTRANJSKI PIRIN HLEBČEK

Pirin mešani kruh s krompirjem, 400 g

Pira, starodavna vrsta pšenice je danes zopet moderno žito, ki daje izdelkom poseben aromatičen okus. Kruhu smo dodali še nekaj polbele pšenične moke, krompirjeve kosmiče ter naravno kislo testo in tako dobili kruh, ki ostane dolgo sočen in svež. Hlebček je rjave barve z vidnim odtisom rožice in krompirjevim posipom. Gosta sredica je svetlo rjave barve z vidnimi otrobi.

OSREDNJELOVENSKA

LJUBLJANSKI ČEBULNI HLEBČEK

Pšenični beli kruh s čebulo, 500 g

Za ljubitelje belega pšeničnega čebulnega kruha smo pripravili okusen in sočen kruh, narejen z dodatkom pražene čebule. Posebnost novega kruha je njegova nepravilna oblika, izrazita aroma po praženi čebuli in neenakomerna luknjičavost sredice. Skorjica je rustikalna, zlato zapečena, hrustljava in z vidnimi delčki čebule.

PRIMORSKA

PRIMORSKI HLEBČEK S PARADIŽNIKOM

Kruh s suhim paradižnikom, 400 g

V rahlo testo iz pšenične bele moke smo ujeli sočen in slasten paradižnik. Prav dodatek sušenega paradižnika da sredici značilno oranžno barvo in aromatičnost. Kruh je narejen po dolgem postopku, zato ga odlikuje svežina in dolga obstojnost.

PREKMURJE

PREKMURSKI HLEBČEK Z ZASEKO

Pšenični mešani kruh z zaseko, 500 g

V hlebček iz bele pšenične in ržene moke smo zamešali pravo zaseko. Aromatični kruh dolgo zadrži svežino zaradi dodanega kislega testa in večjega deleža maščobe. Zlato zapečena skorjica in gosta sredica sivkasto bele barve imata vidne sledove koščkov mesa.

ŠTAJERSKA

ŠTAJERSKI HLEBČEK Z BUČNIM OLJEM

Rženi mešani kruh z bučnim oljem, 400 g

Značilen štajerski kruh je narejen iz ržene, pšenične polbele moke ter dodatkom bučnih semen in bučnega olja. Sredica je zelenkasto obarvana z vidnimi delci bučnih semen, skorja pa hrustljivo zapečena in gosto posuta z lomljenimi bučnimi semeni. Zaradi uporabe navedenih sestavin je okus štajerskega hlebčka izredno aromatičen in harmoničen. Dodali smo tudi nekaj naravnega kislega testa, zato ostane kruh dalj časa svež in obstojen.

KOROŠKA

KOROŠKI RŽENO- AJDOV HLEBČEK

Mešani rženo ajdov kruh, 400 g

Pesem pravi, da po Koroškem že ajda zori, zato smo zamesili kruh iz ržene, ajdove in polbele pšenične moke. Dodali smo mu nekaj masla ter naravnega kislega testa in tako dobili okusen, aromatičen hlebček z dolgo obstojnostjo in svežino. Temno rjava skorja je po površini napokana in posuta z rženo moko. Sredica je gosta, sivorjave barve, ki je značilna za rženo ajdov kruh.

DOLENJSKA

DOLENJSKI MEŠANI HLEBČEK

Mešan kruh iz pšenične bele, koruzne in ovsene moke, 500 g

Kruh smo zamesili iz značilnih dolenskih surovin: pšenične bele moke, koruzne moke in ovsene moke. Dodali smo tudi ovsene kosmiče in kislo testo, ki zaokrožita okus, dajeta svežino in sočnost. Izdelek ima rahlo sivkasto rumeno sredico in zlato ter napokano skorjico, posuto s koruzno in ovseno moko.



**Pekarna
Grosuplje**

Izbrali ste nove vrste kruha z regijskimi značilnostmi. Na glasovanju smo prejeli več kot 50.000 glasovnic! Zgoraj opisane vrste kruha za vas pečemo v Pekarni Grosuplje.