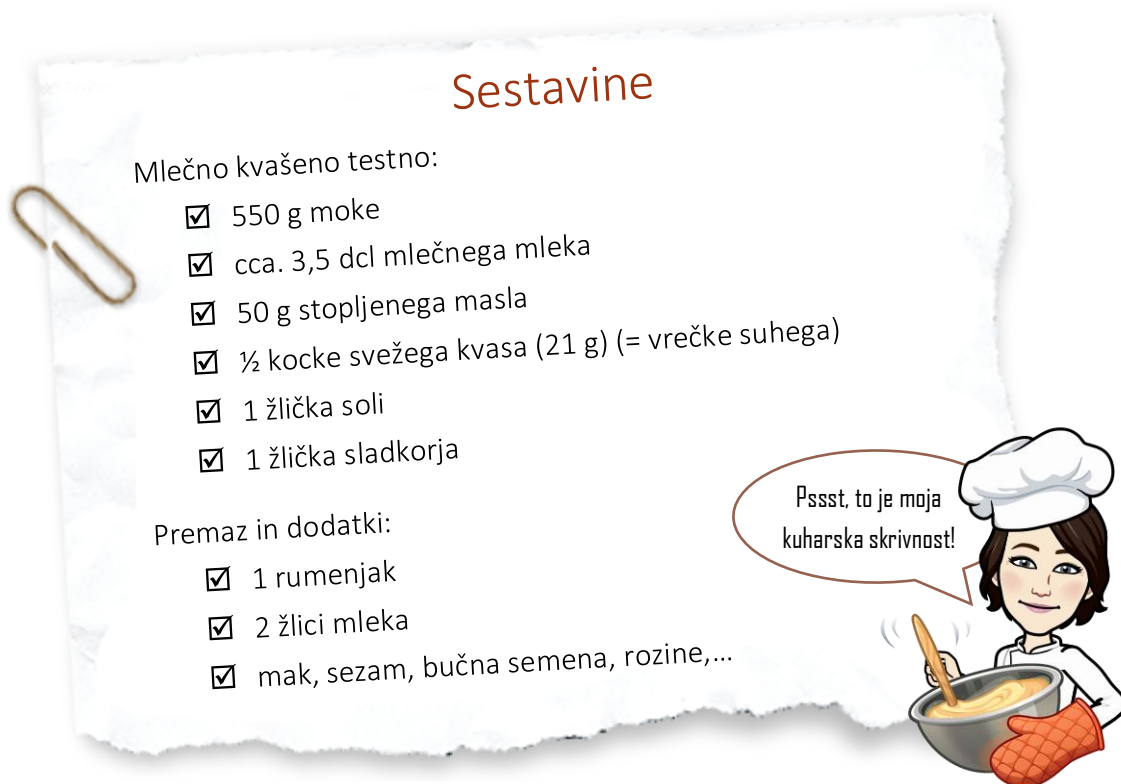

PEKOVNSKO PECIVO IZ MLEČNEGA KVAŠENEGA TESTA

Svoje izdelke boste lahko pojedli za zajtrk ali malico. Prikazan je postopek izdelave pletenice, lahko pa pekovsko pecivo poljubno oblikujete (npr. parklji, venček, žemljice, ...).



Postopek

1. TEHTANJE SESTAVIN

Pripravimo vse sestavine in jih stehamo. Moko presejemo.

2. PRIPRAVIMO KVASEC

V moko naredimo jamico, vanjo vlijemo mlačno mlečno, nadrobimo sveži kvas in dodamo žličko sladkorja. Počakamo 10 minut, da se naredi kvasec.

3. PRIPRAVA MLEČNEGA TESTA

Ko je kvasec aktiven (naredijo se mehurčki), ob strani posode posujemo sol in pazimo, da je ne stresemo v kvasec. Enako naredimo s stopljenim maslom, pazimo le naj ne bo prevroč.

4. MESENJE IN GNETENJE TESTA

S leseno kuhalnico zamesimo testo. Testo gnetemo na pomokanem kuhinjskem pultu z rokami vsaj 10 min. V tem času bo testo postalo mehko, volno in rahlo svetleče.

Lahko pa si pomagata s kuhinjskim robotom z nastavkom za gnetenje.

5. VZHAJANJE TESTA

Testo v posodi pokrijemo s kuhinjsko krpo in postavimo na pult. Počakamo da vzhaja - vsaj 1 uro oz. da njegova prostornina naraste 2 do 3-krat.

Nasvet: če testo zamesimo dan prej, ga lahko pustimo čez noč v hladilniku.



6. OBLIKOVANJE TESTA

Ko je testo pripravljeno ga razdelimo na poljubno število delov. Namastimo si roke z oljem ali stopljenim maslom. Iz testa oblikujemo svaljke oz. kroglice. Kako boš pecivo oblikoval je prepuščeno tvoji domišljiji. V pomoč ti prilagam nekaj idej...

7. OBLIKOVANE IZDELKE SPEČEMO

Izdelke položi na peki papir. Počakaj, da ponovno vzhaja - približno 15 min. Pred peko jih premaži s premazom iz stepenega jajca z mlekom. Pečemo jih v predhodno ogreti pečici na 180 °C do zlato rumene barve.



Če želiš mehko pecivo, ga po koncu peke pokrij s kuhinjsko krpo in počakaj da se ohladi.

FOTOGRAFIJE ZA POMOČ PRI PRIPRAVI



Testo pred vzhajanjem



Prostornina testa po vzhajanju se poveča



Pletenica pred drugim vzhajanjem



Pečena pletenica – končni izdelek



Pletenica s semeni pred peko