A . B . peciva



Prvo da vam objasnim zašto se moja peciva zovu A . B . peciva . 2017 godine upoznala sam jednu divnu, mladu ženu preko Facebooka , jednostavno me oduševila svojim karakterom , svojom skromnošću , svojom dobrotom . Iz dana u dan se čujemo , iskreno rečeno ne mogu ni zamisliti da se ne čujemo nekoliko puta na dan . Dijelimo dosta zajedničkih interesa, a jedno od toga je ljubav prema kuhanju , moja draga Alisa Bučan mi je dala savršen recept za peciva . Ova peciva su tako mekana , mirisna , ukusna, ma najbolja što sam ikad probala i zato ovaj recept želim podijeliti s vama . Hvala joj na ovom divnom receptu , zato se ova peciva zovu A . B . peciva

SASTOJCI ZA TIJESTO :

1 kg brašna

100 g . margarina (ili maslaca)

50 ml . ulja

2 žlice šećera

1 ½ žlica soli

1 kvasac

250 ml . toplog mlijeka

250 ml . vode

ZA PREMAZIVANJE :

1 žlica vode

1 bjelanjak

margarin ili maslac

ulje

sol

PRIPREMA :

1 . u toplo mlijeko dodati kvasac i šećer , sve dobro izmiješati kako bi se kvasac u potpunosti rastopio, te ga ostaviti na nekoliko minuta sa strane kako bi se kvasac aktivirao …

2 . kad se kvasac aktivirao staviti sve sastojke za tijesto u posudu i zamijesiti meko tijesto …

3 . tijesto izvaditi iz posude , oblikovati ga u loptu, te posudu premazati s malo ulja . Vratiti tijesto natrag i premazati ga s malo ulja kako se ne bih osušilo …

4 . posudu prekriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu kako bi tijesto se udvostručilo …

5 . tijesto izvaditi na radnu plohu (ne mijesiti) , te ga oblikovati u dugačku štrucu …

6 . tijesto podijeliti na 16 dijelova , oblikovati loptice te ih obilno premazati uljem …

7 . ostaviti premazane loptice 5 minuta da stoje dok vi uključite pećnicu između 200 i 250 stupnjeva i obložite veliki pleh pak papirom …

8 . uzeti lopticu koju ste prvu oblikovali i premazali , te je izvaljati u oblik elipse a zatim zamotati u oblik peciva …

POGLEDAJTE VIDEO !!!

9 . peciva slagati u veliki pleh, pazeći na razmak …

10 . napravljena peciva prekriti čistom kuhinjskom krpom, te ih ostaviti 15 minuta da nadođu …

11 . u međuvremenu razmutiti bjelanjak s vodom , kad bjelanjak dobije mjehuriće i površina postane bijela poput pjene onda ste ga dobro razmutili …

12 . premazati peciva bjelanjkom, te ih posuti s malo soli …

13 . peciva staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu cca . 15 minuta , čim poprime svijetlo smećkastu boju možete ih vaditi …

14 . vruća peciva premazati otopljenim maslacem …

SAVJET :

Kad se peciva ohlade spremite ih u vrećicu da nemaju nimalo zraka kako bi ostala mekana .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri