Hokkaido kuglof



Kuglof pun okusa i mirisa , idealan za marendu , odličan za posluživanje uz neko dobro predjelo te fantastičan uz razne dipove .

SASTOJCI :

400 g Hokkaido tikvice (očišćene)

150 g Cheddar sira (može i bilo koji drugi)

1 žlica timijana (suhi začin)

200 g margarina za kolače (ili maslaca)

½ žličice soli

4 jaja

300 g brašna

1 prašak za pecivo

100 ml mlijeka

150 g pancete (ili neko drugo suho meso)

ZA PREMAZIVANJE KALUPA :

maslac i brašno

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva

2 . premazati kalup maslacem te ga staviti u hladnjak …

3 . sir i pancetu izrezati na što sitnije kockice …

4 . tikvicu oprati , očistiti od sjemenki te je naribati …

5 . maslac i sol kremasto umutiti, te lagano dodavati jaje po jaje . Zatim nastaviti miksati toliko da se jaja dobro sjedinu s maslacem …

6 . dodati mlijeko , brašno , prašak za pecivo i timijan, te sve dobro izmiksati …

7 . na kraju dodati izrezani sir , pancetu i naribanu tikvicu, te sve dobro sjediniti …

8 . kalup izvaditi iz hladnjaka, posuti ga s malo brašna, a višak brašna istresti iz kalupa …

9 . tijesto istresti u kalup, te ga poravnati žlicom …

10 . staviti kuglof u vruću pećnicu, te ga peći cca. 60 min (ovisi o vašoj pećnici i obliku kalupa)

11 . pečeni kuglof ostaviti 10 minuta nakon vađenja iz pećnice a onda ga osloboditi iz kalupa kako bi se ohladio …

NAPOMENA :

Jaja i maslac izvadite ranije iz hladnjaka kako bi imali istu temperaturu prije korištenja .

Ako maslac i jaja nemaju istu temperaturu, tokom miksanja napravit će se grudice .









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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri