

Pecivo zeke



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna T00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlake vode
- 120 g šećera
- prstohvat soli
- 2 kom žumanjaka
- 100 g otopljenog maslaca
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse limunove korice
- 270 ml mlakog tečnog jogurta

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašike jogurta ili slatkog vrhnja

Još potrebno:

- sušene brusnice ili groždice (kao zekine oči)
- bjelanjak za spajanje dijelova

Izrada:

Tijesto:

U prosijanom brašnu u sredini napraviti malo udubljenje i dodati suhi kvasac, kašičicu šećera i mlaku vodu. Pomiješati sa vrlo malo brašna i ostaviti oko 5 minuta da se kvasac aktivira.

Zatim dodati ostatak šećera, so, žumanjke, otopljeni prohladeni maslac, korice limuna i jogurt. Zamijesiti glatko tijesto, a količinu jogurta prilagoditi vrsti brašna koje koristite (po potrebi dodati ili više jogurta ili više brašna). Tijesto prekriti prozirnrom folijom ili krpom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi.

Nakon 20min premijesiti tijesto (mijesiti oko 5 minuta na radnoj površini), zatim ponovo prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na toplom dok se zapremine ne udvostruči (oko 1h).

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na loptice težine 60 g, 25 g i 5 g. Najtežu lopticu ćete rastanjiti rukama na radnoj površini u tanki valjak dužine oko 50 cm i formirati spiralu (kao tijelo zeke); od druge loptice ćete napraviti glavu zekice tako što ćete je spljoštiti dlanom, dodatno oblikovati prstima i makazama ili nožićem napraviti rez kako bi formirali zekine uši. Najmanja loptica će poslužiti kao zekin rep. Glavu i rep spojiti sa tijelom pomoću bjelanjka. Od ove količine tijesta možete napraviti 12 kom zekica, a dok pripremate svaki dio zeke, ostatak loptica i već napravljene zekice prekrijte krpom ili prozirnrom folijom kako se tijesto ne bi sušilo. Zekice rasporediti u veliki pleh od rerne (42x32 cm) obložen pek papirom. Biće vam potrebna 2 ovakva pleha jer u jedan staje 6 zekica, sa obaveznim razmakom između svakog kako se ne bi dodirivali.

Prekrivene zeke u plehu ostaviti da nadolaze oko 30 minuta, a zatim ih kuhinjskim kistom premazati umućenim žumanjkom sa jogurtom. Kao oči zekama utisnuti komadiće brusnica ili groždica. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 190°C oko 15-17 minuta ili dok ne dobiju finu zlatnu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečena peciva prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 15 minuta da se prohlade, a zatim su spremna za serviranje.

Prijatno!