

Peciva bundevice



Priprema:

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Preliti sa oko 50 ml mlakg mlijeka, pomiješati sa malo brašna i ostaviti oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira.

Zatim dodati so po obodu brašna, a potom i sve ostale sastojke.

Kratko mijesiti da se dobije srednje čvrsto tijesto, a količina mlijeka zavisi od vlažnosti pirea pečene bundeve kao i vrste brašna koju koristite, pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine.

Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1h ili dok se zapremine tijesta ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, prebaciti ga na radnu površinu i premijesiti. Podijeliti na 12 jednakih dijelova i formirati kuglice.

Bundevice se formiraju pomoću debljeg konca, a za svaku biće vam potrebna 3 komada konca ukoliko želite formirati bundevice sa 6 brazdica ili 4 komada konca ukoliko želite formirati bundevice sa 8 brazdica.

Konac ukrstiti kako je prikazano na slikama pripreme i položiti kuglu tijesta na mjesto ukrštanja, a zatim uvezati labavije svaki kraj konca i višak odrezati (u toku nadolaženja i pečenja konac će se dovoljno zategnuti formirajući brazde).

Tako formirati svih 12 bundevica.

Rasporediti ih uz obavezan razmak između svake bundevice u pleh dimenzija 42x32 cm obložen pek papirom. Prekriti ih prozirnom folijom i ostaviti da nadolaze oko 30 minuta.

Za premazivanje umutiti žumanjak sa malo mlijeka i pomoću kuhinjskog kista premazati svako pecivo. Posuti svaku bundevicu sa malo morske soli.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 190° C oko 25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Nakon pečenja pecivo prekriti i ostaviti da se prohladi, a zatim pomoću makaza pažljivo ukloniti končiće.

Na sredinu svake bundevice zabosti po 1 klinčić.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

- 500 g mekog (glatkog) brašna T00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse korice limuna
- 150 g pirea pečene bundeve
- cca 2.5 dl mlakog mlijeka (u zavisnosti od vlažnosti tikve)
- 80 g maslaca (omekšalog)

Za premazivanje:

- 1 žumanjak + malo mlijeka