

Pecivo slani štapići



Priprema:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i šećer, zaliti sa cca 50 ml mlakog mlijeka, pomiješati sa malo brašna i ostaviti tako oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati so po obodu brašna, pa i sve ostale sastojke. Tijesto kratko mijesiti, a količina brašna, odnosno mlijeka, zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine (umiješeno tijesto ne treba biti pretvrdo). Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1 h ili dok se zapremina ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, premijesiti ga na radnoj površini i podijeliti na 18 jednakih dijelova. Formirati kuglice, prekriti ih prozирnom folijom i ostaviti da odmire oko 15 minuta.

Na blago nauljenoj podlozi svaku kuglicu razvaljati ovalno i umotati u tanku kiflu (štapić). Formirane štapiće rasporediti u 2 reda u veliki pleh od rerne (42x32cm) obložen pek papirom i ostaviti oko 20minuta da tijesto odmori prije pečenja.

Rernu zagrijati na 200°C. Nadošle štapiće premazati pomoću kuhinjskog kista hladnom vodom. Štapiće peći u zagrijanoj rerni oko 15-17 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni) dok ne dobiju lijepu rumenu boju.

Za to vrijeme dok se štapići peku pripremiti slani preliv. U brašno dodat so i vodu i promiješati viljuškom dok se ne dobije glatka gusta masa bez grudvica. Smjesu prebaciti u plastičnu vrećicu i odrezati vrh. Kad su štapići skoro pečeni izvaditi ih iz rerne i brzo prošarati preko pripremljenim slanim prelivom i vratiti ih u rernu na pečenje još oko 3-4 minuta.

Pečene slane štapiće premazati uljem pomoću kuhinjskog kista i ostaviti ih prekrivene da se prohlade.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- +2 čajne kašičice šećera
- 1 čajna kašičica soli
- 300 ml mlakog mlijeka
- 70 ml ulja
- 1 čep alkoholnog sirćeta (9%)

Sastojci za slani preliv:

- 3 čajne kašičice brašna (meko)
- 1 čajna kašičica soli
- cca 2 supene kašike vode