

Aromatična čvor peciva



Priprema:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati Dr. Oetker suhi kvasac, zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati so po obodu brašna, mlako mlijeko, ulje, 2 žumanjka i Dr. Oetker korice limuna. Zamijesiti srednje čvrsto tijesto (količina mlijeka zavisi od vrste brašna koju koristite), posudu prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi oko 1.5h ili dok se zapremena ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, pripremiti veliki pleh od rerne 40x30 cm i obložiti dno pek papirom.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 20 jednakih kuglica (težine cca 50g). Kuglice prekriti prozirnrom folijom i ostaviti da odmora 15 minuta.

Zatim svaku kuglicu dlanovima razvaljati u valjak dužine oko 40 cm i formirati čvor od tijesta prateći slike pripreme.

Kada su svi čvorovi formirani i raspoređeni u pleh, ostaviti ih prekrivene da nadolaze još oko 20-30 minuta, a zatim ih premazati umućenim žumanjkom sa malo mlijeka.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C oko 20-23min ili dok ne dobiju lijepu zlatno-rumenu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Za to vrijeme pripremiti aromatični premaz. Maslac i maslinovo ulje zagrijati tek toliko da se maslac otopi. Dodati i protisnut bijeli luk, sitno sjeckan svježi peršun, morsku so i ribani parmezan. Sve promiješati.

Pečena peciva odmah premazati aromatičnim premazom pomoću kuhinjskog kista i vratiti u zagrijanu rernu na 1 minut.

Pečena i premazana peciva prekriti pek papirom i kuhinjskom krpom i ostaviti oko 15 minuta da odmora prije posluživanja.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna (tip 0 manitoba)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (čajne kašičice)
- 200-220 ml mlakog mlijeka
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse korice limuna

Za premazivanje tijesta prije pečenja:

- 1 žumanjak
- 1 kašika mlijeka

Aromatični premaz poslije pečenja:

- 60 g maslaca
- 3 kašike maslinovog ulja
- nekoliko čenova domaćeg bijelog luka
- sitno sjeckan svježi peršun (mala vezica)
- 2 prstohvata krupne morske soli
- malo rendanog parmezana