

Hurmašice



Potrebni sastojci za oko 40 komada:
Vrijeme pripreme: 90 minuta

Tijesto:

- 1 jaje (L veličina – cca 65 g),
- 80 g ulja (suncokretovo),
- 125 g omekšalog maslaca,
- 150 g grčkog jogurta,
- 60 g šećera,
- 60 g omekšalog maslaca,
- 70 g pšeničnog griza,
- 50 g kokosa za kolače,
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 4 g Dr. Oetker Praška za pecivo
- 320 g brašna (meko, glatko) T00

Još potrebno:

- mljeveni orasi,
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera,
- oko 40 kom badema,

Agda (za 2 pleha 35x25 cm):

- 800 ml vode,
- 750 g šećera,
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2-3 kašike ružine vodice
- kriške 1 limuna

Izrada:

Tijesto:

U odgovarajuću posudu staviti 1 jaje, dodati ulje, grčki jogurt, šećer, pšenični griz, kokos za kolače, omekšali maslac, vanilin šećer, prosijanu $\frac{1}{2}$ ukupne količine brašna i prosijan prašak za pecivo. Promiješati kuhačom da se dobije jednolična smjesa. Drugu polovinu brašna postepeno prosijavati i umijesiti u tijesto. Ukupna količina brašna zavisi od vrste brašna koju koristite tako da ga je potrebno dodavati postepeno. Rukom zamijesite jednolično tijesto koje finalno treba biti malo mekše i elastično za rad (ako zamijesite tvrde tijesto, nećete moći formirati željene oblike hurmašica).

Za ovaj oblik hurmašica kao “kalup” koristi se NOV (neupotrebljavan) češalj koji je prije upotrebe potrebno oprati u mlakoj vodi i deterdžentu za suđe, a zatim dobro isprati i posušiti kuhinjskim ubrusom. Ovakav češalj koristiti samo za ovu svrhu.

Kad ste zamijesili tijesto, ostavite ga da odmori 10 minuta na sobnoj temperaturi, a zatim premijesite i počnite sa izradom hurmašica. Za jedan kolačić potrebno je oko 18-20 g smjese. Kolačiće formirati na češlju kako je prikazano na slikama pripreme. U svaki kolačić je potrebno staviti i 1 najmanju kašičicu mješavine mljevenih oraha i vanilinog šećera. Hurmašicu pažljivo skinuti sa češlja kako bi se pravilno formirala rebrasta šara i pažljivo spojiti krajeve i dobro pritisnuti kako bi se tijesto spojilo i kako se prilikom pečenja ne bi razdvajalo. U svaku hurmašicu na sredinu staviti po 1 cijeli badem. Kolačiće sa razmakom rasporediti u pleh dimenzija 35x25cm (biće vam potrebna 2 ovakva pleha). Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 25 minuta, s tim da zadnjih 5 minuta uključite rerunu na pečenje sa ventilacijom (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Čim stavite hurmašice da se peku, odmah pripremiti i agdu. U odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi zagrijavati šećer i vodu dok ne proključa. Zatim smanjiti temperaturu da mješavina lagano ključa, dodati kriške limuna i kuvati oko 10 minuta. Smaknuti sa šporeta i dodati vanilin šećer i ružinu vodicu i promiješati. Ostaviti da se prohladi oko 10 minuta.

Kad izvadite prvi pleh hurmašica iz rerne odmah ih zaliti sa $\frac{1}{2}$ agde, a drugu polovinu ostaviti za drugi pleh.

Postupak pečenja ponoviti i sa drugim plehom (prilikom zaljevanja agdu je prethodno potrebno malo zagrijati kako bi bila topla).

Hurmašice prvo ostaviti u plehu da se ohlade do sobne temperature, a zatim plehove prekriti sa alu folijom i ostaviti nekoliko časova u prohladnoj prostoriji kako bi upile agdu.

Prijatno!