



DAS IDEALE PARTYBROT

Zutaten:

850 g glattes Mehl
525 ml Milch
1 Würfel Frischhefe (40 g) oder 2 Pkg Trockenhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
100 ml Öl

Zum Bestreichen:

140-150 g geschmolzene Butter/Butterschmalz
2 Eigelbe
ein Schuss Schlagobers/Sahne
Sesam und/oder Schwarzkümmel

Zubereitung:

- In die lauwarme Milch gebt ihr die zerbröckelte Hefe, den Zucker und 1-2 EL vom Mehl. Rührt gut um, deckt die Mischung ab und lasst die Hefe etwa 5-10 min gehen.
- Gebt das Mehl in eine große Schüssel, fügt Salz und Öl hinzu und die gegangene Hefe-Milch-Mischung.
- Knetet aus den Zutaten einen kompakten Teig. Knetet ihn auf der Arbeitsfläche nochmals gut durch (ich habe dafür kein Mehl gebraucht, weil der Teig nicht geklebt hat – das ist der Idealzustand).
- Teilt den Teig in 4 gleich große Teile auf und formt jeden zu einer Kugel. Deckt die Kugeln ab und lasst sie an einem warmen Ort gehen, bis das Volumen sich verdoppelt hat. Das dauert etwa 30-45 min.
- Zum Bestreichen: schmelzt die Butter/Butterschmalz und fügt langsam unter Rühren die Eigelbe hinzu.
- Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rollt ihr jede der gegangenen Kugeln sehr dünn (1-2 mm) zu einem etwa 35x40 cm großen Rechteck aus. Das geht sehr gut, weil der Teig schön elastisch ist und fast schon wie Strudelteig gezogen werden kann.
- Bestreicht den ausgerollten Teig mit der Butter-Ei-Mischung (jeweils ca. ein Viertel der Mischung pro Teigkugel einrechnen) und rollt ihn von der langen Seite her auf. Wenn ihr größere Dreiecke wünscht, rollt den Teig von der kurzen Seite auf. Rollt schön fest ein, damit keine Lufflöcher bleiben.
- Gebt die entstandene Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech und heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Diesen Vorgang wiederholt ihr mit den verbliebenen 3 Kugeln.
- Mit einem Messer schneidet ihr ein Zick-Zack Muster in jede Rolle und lasst sie nochmals 15-20 min gehen.
- Falls die Buttermischung sich erfestigt hat, erwärmt sie nochmals und fügt einen Schuss Schlagobers hinzu. Damit bestreicht ihr die Dreiecke und betreut sie mit Sesam, Mohn oder Schwarzkümmel.
- Backt sie 25-30 min bis sie goldgelb sind und serviert sie warm.





IDEALNO PECIVO UZ MEZU „LISNATI TROKUTIĆI“

Sastojci:

850 g glatkog brašna
525 ml mlijeka
1 kockica (40 g) svježeg ili 2 pak suhog kvasca
1 kašičica šećera
2 kašičice soli
100 ml ulja

Premaz:

140-150 g rastopljenog maslaca ili masti
2 žumanjka
malo slatkog vrhnja
sezam ili ćurekot

Priprema:

- U toplo mlijeko dodajte razmravljeni kvasac, šećer i 1-2 kašike od brašna. Promiješajte i ostavite da kvasac malo nadođe, to traje 5-10 min.
- Brašnu dodajte so, ulje i smjesu od kvasca i mlijeka i zamijesite glatko tijesto. Tijesto na radnoj podlozi premijesite dobro. Ja za ovaj korak nisam nimalo brašna koristila a ipak mi se nije lijepilo za radnu površinu (to je idealno).
- Tijesto podijelite na 4 jednaka djela i oblikujte male loptice. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da se dižu dok se volumen ne udvostruči (to traje 30-45 min).
- Za premaz pomiješajte otoplenu mast ili maslac s žumanjcima.
- Dignute loptice na pobrašnenoj površini svaku pojedinačno razvaljajte što tanje (1-2 mm) u pravokutnik veličine ca. 35×40 cm.
- Zatim premažite smjesom od maslaca (četvrt smjese za svaku lopticu), zarolajte što čvršće u savijaču (počevši od duže strane) i stavite na pleh obložen pek papirom. Ukoliko želite veće trokutiće, zarolajte tijesto počevši od kratke strane.
- Rernu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači. Postupak ponovite sa preostale tri kugle tijesta.
- Nožem napravite cik-cak rezove na svakoj savijači i pustite da se dižu još 15-20 min.
- Ako se preostali maslac/mast stvrdnuo, zagrijte ga malo u mikrovalnoj i dodajte mu trunčić slatkog vrhnja.
- S ovom smjesom premažite sve savijače, zatim pospite sezamom ili ćurekotom i pecite u rerni 25-30 min. Trokutiće servirajte tople.

