



1 TEIG - 2 VARIANTEN—SONNENBLUMENBROT – FESTLICHES ZUPFBROT

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
1 Schuss Schlagobers/Sahne
Sesam und/oder Schwarzkümmel zum Bestreuen



Zubereitung Teig:

- 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 sie 5-10 min gehen.
- Gebt das Mehl in eine Schüssel, fügt Salz und Öl hinzu und die Hefe-Milch-Mischung.
- Knetet aus den Zutaten einen kompakten, festen 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).
- Deckt die Teigkugel ab und lasst sie an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert etwa 30-45 min.
- Zum Bestreichen: schmelzt die Butter/Butterschmalz und fügt langsam unter Rühren die Eigelbe hinzu. Falls die Buttermischung sich mit der Zeit wieder verfestigt, erwärmt sie nochmals.

Variante 1 (Sternenform):

- Den gegangenen Teig formt ihr auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle. Diese teilt ihr in 3 Teile ein: 1 großer, 1 mittelgroßer und 1 kleiner Teil.
- Entnehmt die weitere Vorgehensweise bitte dem **Video**.
- Die fertige Sonnenblume bestreicht ihr mit der Buttermischung, in die ihr einen Schuss Schlagobers hinzugefügt habt und bestreut sie mit Sesam oder Schwarzkümmel.
- Deckt sie (wie im Video gezeigt) ab und lasst sie für ca. 15-20 min gehen.
- Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Backt sie etwa 25-30 min bis sie goldgelb ist und serviert sie warm.

Variante 2 (Mit Netz in der Mitte):

- Den gegangenen Teig formt ihr mit den Händen zu einer Kugel (ohne ihn zu kneten!) Teilt die Kugel in 4 Teile auf.
- Einen davon stellt ihr auf die Seite, das wird der Mittelteil. Jeden der verbliebenen 3 Teile halbiert ihr und erhält am Ende 6 dreieckige Teigstücke.
- Jeder dieser Teigstücke wird nun dünn ausgerollt.
- Entnehmt die weitere Vorgehensweise bitte dem **Video**.
- Die fertige Sonnenblume bestreicht ihr mit der Buttermischung, in die ihr einen Schuss Schlagobers hinzugefügt habt und bestreut sie mit Sesam oder Schwarzkümmel.
- Deckt sie (wie im Video gezeigt) ab und lasst sie für ca. 15-20 min gehen.
- Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Backt sie etwa 25-30 min bis sie goldgelb ist und serviert sie warm.



1 TIJESTO - 2 VARIJANTE: SUNCOKRET POGAČA - KISELA MASLENICA – MASNA/SVEČANA POGAČA

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/masti
2 žumanjka
malo slatkog vrhnja
sezam ili čurekot za posipanje



Priprema tijesta:

- U toplo mlijeko dodajte razmravljeni kvasac, šećer i 1-2 kašike od brašna. Promiješajte i ostavite 5-10 min da kvasac nadođe.
- Brašnu dodajte so, ulje i smjesu od kvasca i mlijeka i zamijesite glatko, malo tvrđe tijesto, koje potom na radnoj podlozi dobro premijesite. Ja za ovaj korak nisam nimalo brašna koristila a ipak mi se nije lijepilo za radnu površinu (to je idealno).
- Kuglu tijesta pokrijte krpom i ostavite na toplom da se diže dok se volumen ne udvostruči (to traje 30-45 min).
- Za premaz pomiješajte otopljenu mast ili maslac s žumanjcima. Ako se ova smjesa u toku izrade tijesta ponovo stvrdne, zagrijte je malo u mikrovalnoj.

Varijanta 1 (Zvijezda):

- Od nadošlog tijesta na pobrašenoj podlozi formirajte debelu štrucu i podijelite na 3 komada: 1 veći, 1 srednji i 1 manji.
- Za daljnju izradu preporučujem vam da pogledate **video** koji je jako detaljan.
- Gotovu suncokret pogaču premažite smjesom od maslaca u koju ste prethodno dodali i malo slatkog vrhnja i pospite sezamom ili čurekotom.
- Prekrijte je (kao u video) i ostavite još jedno 15-20 min da nadolazi.
- Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači i pecite je 25-30 min dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Varijanta 2 (sa mrežom u sredini):

- Od nadošlog tijesta formirajte kuglu (ne mijesite, već rukama tijesto skupite u kuglu). Presijecite je na 4 djela.
- Jedan dio, koji će biti centar pogače, stavite na stranu.
- Svaki od preostala 3 djela prepolovite. Imaćete na kraju 6 trokutića iste veličine.
- Svaki od 6 djelova, tanko razvaljajte.
- Za daljnju izradu preporučujem vam da pogledate **video** koji je jako detaljan. Gotovu suncokret pogaču premažite smjesom od maslaca u koju ste prethodno dodali i malo slatkog vrhnja i pospite sezamom ili čurekotom.
- Prekrijte je (kao u video) i ostavite još jedno 15-20 min da nadolazi.
- Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači i pecite je 25-30 min dok ne poprimi zlatnožutu boju.