

Zutaten für 4 Personen:

600 g Weizenmehl
(in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)
100 ml lauwarme Milch
100 ml lauwarmes Wasser
100 g Joghurt (kalt & cremig - nicht stichfest)
¼ Würfel Frischhefe (=ca. 10 g)
oder ½ Pkg. Trockenhefe (=ca. 4 g)
1 TL Zucker (=ca. 4 g)
1 TL Salz (=ca. 4 g)
2 Eier Gr. M, kalt



Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr das lauwarme Wasser und die Milch. Kontrolliert die Temperatur mit einem sauberen Finger. Haltet ihn ca. 30 Sek in die Flüssigkeit. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe. Fügt Zucker und Hefe hinzu.
- 2) Füllt die feuchten Zutaten in eine große Schüssel mit Deckel um und fügt Salz, Joghurt und Eier hinzu. Vermischt alles gründlich mit einem Schneebesen. Dadurch kühlt die Mischung ab und das passt so, denn sie wandert ja in den Kühlschrank.
- 3) Gebt das Mehl portionsweise dazu. Zuerst eine Hälfte und knetet diese per Hand (oder mit der Küchenmaschine) sorgfältig ein (siehe Video). Erst dann folgt der Rest, wiederum schrittweise.
- 4) Am Ende ist die Schüssel sauber und ihr habt einen kompakten Teig verknetet. Befettet die Schüssel und die Teigkugel und gebt einen Deckel drauf.
- 5) Lasst sie bei Zimmertemp. ca. 30 min lang gehen. Dann stellt ihr die Schüssel für 8-12 Stunden in den Kühlschrank.
- 6) Wenn ihr aufgestanden seid, holt ihr zunächst den Teig aus dem Kühlschrank, gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (nicht zu viel Mehl verwenden) und knetet ihn per Hand gut durch. Auf diese Weise führt ihr Wärme zu und er kommt schneller auf Zimmertemp. Formt einen Teigball und lasst ihn 10-15 min abgedeckt ruhen.
- 7) Danach walkt ihr ihn aus. Verwendet dabei nur so viel Mehl wie notwendig. Schneidet ihn in Rauten, Rechtecke oder Quadrate und deckt diese mit einem Küchentuch ab. Lasst sie so lange ruhen, bis ihr den Frühstückstisch gedeckt habt, also ca. 10-15 min zusätzlich.
- 8) Nach dieser Zeit werden die Teigstücke in einer Pfanne ausgebacken. In die Pfanne schüttet ihr ca. 1 cm hoch Öl und erhitzt dieses auf höchster Stufe. Dann reduziert ihr die Hitze (bei mir Stufe 7 von 9) und backt sie auf beiden Seiten jeweils ca. 2-3 min, bis sie sich aufgeblasen haben und eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben. Gebt dabei nicht zu viele auf einmal in die Pfanne, da das Öl zu schnell auskühlt. Bei mir sind es, je nach Größe
3 bis max. 5 Stück.
- 9) Nehmt sie heraus und legt sie auf mehrere Lagen Küchenrolle, damit sie abtropfen.

Tipp: Serviert sie am besten lauwarm mit Frischkäse, Schinken, Käse, Trockenfleisch (Pastrma) oder auch verschiedenen herzhaften und süßen Aufstrichen. Bei uns sind sie immer ein Teil einer traditionellen Meza, also einer bunten kalten Platte. Wie diese aussieht, erfahrt ihr bald in einem neuen Video.

Sastojci za 4 osobe:

600 g pšeničnog brašna
(u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)
100 ml toplog mlijeka
100 ml tople vode
100 g jogurta (hladan i kremast - ne čvrst)
¼ kocke svježeg kvasca (=ca. 10 g)
ili ½ pak. suhog kvasca (=ca. 4 g)
1 kaštica šećera (=ca. 4 g)
1 kaštica soli (=ca. 4 g)
2 jaja vel. M (hladna)



Priprema:

- 1) U jednoj zdjeli pomiješajte toplo mlijeko i vodu. Prekontrolišite temperaturu tako što ćete čisti prst držati u mješavini jedno 30 sek. Ako vam nije vruće, nije ni kvascu. Umiješajte kvasac i šećer.
- 2) Mokre sastojke saspitate u veću posudu za miješanje (sa poklopcem) i dodajte so, jogurt i jaja. Sve dobro sjedinite metlicom za snijeg. Zbog hladnog jogurta i jaja smjesa će se ohladiti i tako i treba jer će nadolaziti u frižideru.
- 3) Brašno umijesite postepeno. Prvo jednu polovicu pa preostali dio, ručno ili kuhinjskom mašinom (video).
- 4) Kad je posuda čista i kad se formiralo kompaktno tijesto, pomastite posudu, stavite kuglu tijesta pa poklopac i ostavite da nadolazi.
- 5) Prvo na sobnoj temp. 30 min pa u frižideru preko noći jedno 8-12 sati.
- 6) Kad ustanete, prvo izvadite tijesto iz frižidera, stavite na pobrašnjenu podlogu i premijesite (ne koristite previše brašna). Tako mu dodajte toplotu i brže će doći na sobnu temperaturu. Formirajte loptu, koju ostavite prekrivenu jedno 10-15 min da odmara.
- 7) Potom tijesto razvaljajte na otprilike pola cm debljine. Koristite samo onoliko brašna koliko vam je potrebno da se ne lijepi za radnu površinu. Sjecite tijesto na kvadrate, pravougaonike ili rombove pa prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite 10-15 min da odstoji dok ne pripremite stol za doručak ili dok se ne sredite.
- 8) Nakon tog vremena ih stavljajte u vrelu tavu, u koju ste nasuli ca. 1 cm duboko ulja. Ulje se zagrijava prvo na najjačoj vatri pa se smanji (kod mene 7. stepen od 9) i uštupci se prže na obe strane 2-3 minute dok se ne napušu i ne poprime lijepu boju. Ne stavljajte previše od jednom u tavu pošto se ulje brzo ohladi pa vam upiju previše masnoće. Kod mene stane max. 3-5 komada, zavisno od veličine.
- 9) Izvadite ih iz tave pa stavite na kuhinjski papir da pokupi višak ulja.

Savjet: servirajte ih tople uz krem sir, kajmak, šunku, salamu, sir, pastrmu, sudžuk ili razne slatke namaze. Kod nas su uštupci uvijek dio tradicionalne meze/hladne plate. Kako ta meza izgleda, vidjećete u slijedećem videu. Video.