

Pečeni camembert s aromatičnim mini pecivima



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min

Sastojci

450 g glatkog brašna
8 g soli
10 g šećera
1 vrećica suhog kvasca
280 g K Plus mlijeka
50 g maslinovog ulja
 $\frac{1}{2}$ žličice listića majčine dušice
 $\frac{1}{2}$ žličice listića ružmarina
1 jaje
1 K Plus camembert
Šipak
Grančice ružmarina



Nutritivne vrijednosti

Pomiješajte brašno, sol i šećer. Kvasac otopite u toplom mlijeku kojem ste dodali nasjeckane začinske trave i ostavite par minuta da se aktivira. Dodajte aktivirani kvasac u smjesu s brašnom.

Počnite mjesiti nastavcima za tjesto pa kada ste dobili čvrstu kuglu počnite dodavati maslinovo ulje, malo po malo, neprestano miksaajući. Mjesite barem 15 minuta. Ostavite tjesto da se diže 30 minuta na topлом te lagano premijesite.

Dno velikog kalupa za tortu prekrite papirom za pečenje. U sredinu stavite posudicu veličine brie sira te joj namastite tako da se tjesto ne zalijepi. Oblikujte kuglice i slažite oko sira. Kada ste potrošili svo tjesto pokrijte tavu folijom i vlažnom kuhinjskom krpom, a zatim pustite da se odmara na topлом dok se ne udvostruči, oko 45 minuta do jednog sata.

Zamijenite posudicu sirom pa premažite tjesto razmučenim jajem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 190 °C dok ne porumeni, oko 30 minuta.

Skeniraj za prikaz na web stranici

