



Peciva za burgere s prirodnim bojama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6

Sastojci

160 ml mlijeka
80 ml vode
40 g maslaca
375 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
15 g šećera
7 g soli
1 jaje
5 g sipinog crnila/75 g špinata/ 5-10 g dimljene paprike
brašno za posipanje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudi zagrijte mlijeko, vodu i maslac dok se maslac ne otopi i čitava smjesa ne postane mlaka pa dodajte prirodnu boju po izboru - crnilo sipe, špinat ili dimljenu papriku te dobro promiješajte. Smjesi dodajte šećer i kvasac, ali pripazite da tekućina nije prevruća jer se onda tijesto neće dići kako treba.

U brašno dodajte sol, mlaku smjesu i lagano zamijesite tijesto. Kad se tijesto povezalo dodajte razmućeno jaje i mijesite najmanje 10 minuta električnim mikserom s nastavcima za tijesto. Ako vam se učini da je tijesto preljepljivo nakon par minuta miješenja dodajte žlicu po žlicu brašna dok ne tijesto ne dođe do glatke konzistencije koja se ne lijepi.

Tijesto se diže 1 h, pokriveno. Potom ga podijelite u 6 većih ili 8 manjih jednakih dijelova, oblikujte u kugle te složite na pleh prekriven papirom za pečenje. Oblikovana peciva se dižu 30-45 min ili dok nisu lijepo narasla. Pecite ih u dobro zagrijanoj pećnici, u kojoj isparava posuda s vodom, na 200°C, 15-18 minuta. Prije pečenja ih premažite razmućenim jajem i pospite sjemenkama po želji.