

Pivski pereci

Jednostavni pivski pereci – prikladni za zabave, kao grickalica i za večeru.

oko 10 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

Papir za pečenje

Dizano tijesto:

375 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Kvasca instant

1 žličica šećera

250 ml mlake vode

1 žličica soli

Lužina za pecivo:

1 l vode

40 g Dr. Oetker Sode bikarbone

(ne upotrebljavajte sodu ili natrijevu kaustičnu sodu)

Za posipanje:

krupna sol

1 Dizano tijesto:

Brašno i kvasac dobro pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) najprije na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini miješajući oko 5 minuta izradite u glatko tijesto. Ostavite tijesto prekriveno na toplom mjestu da se diže dok se vidno ne poveća. U međuvremenu obložite lim za pečenje papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C

Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Priprema:

Tijesto lagano pospite brašnom, na radnoj površini još jednom promijesite, podijelite na 10 jednakih porcija i oblikujte perece. Za izradu perca od tijesta izradite kugle. Potom kugle oblikujte u trake od približno 55 cm koje se prema vrhu stanjuju. Prekrižite završetke, jednom ih uvrnite, preklopite prema gore i lagano ih utisnite u gornji rub tijesta (slika 1). Nakon oblikovanja ostavite tijesto ponovno da se diže.



3 Lužina za pecivo:

Zakuhajte vodu u visokom loncu, maknite lonac za štednjaka. Budući da lužina jako kipi, sodu bikarbonu umiješajte oprezno i polako.

- 4 Tijesto najbolje pomoću pjenjače uronite u vruću lužinu, potom dobro ocijedite i stavite na lim za pečenje. Pecivo po želji zarezite po gornjem dijelu i pospite solju. Pecite.

Nivo pećnice sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 180 Minuta

Ostavite pивske perece da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.