

DIZANAO TIJESTO

BEZGLUTENSKI KRUH

NORMATIV:

- BEZGLUTENSKO BRŠNO MIX B 250 g.
- VODA 225 g.
- ULJE 40 g.
- KVASAC 10 g.
- SOL g.
- ŠEĆER 5 g.
- ULJE ZA PREMAZIVANJE PO POTREBI

GOTOVLJENJE:

- u toplu vodu staviti kvasac, šećer i malo brašna i pusiti da se digne
- u stroj za miješanje tijesta staviti sve suhe sastojke i izmiješati
- dodati dignuti kvasac i ulje i dobro zamijesiti u stroju 10 min
- pripremljeno tijesto pustiti da se digne
- dignuto tijesto premijesiti i oblikovati ga u željeni oblik
- oblikovano tijesto pustiti da se digne
- dignuto tijesto premazati uljem
- staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C i peći dok ne dobije rumenu boju
- pečeni kruh ohladiti i rezati



BEZGLUTENSKE LEPINJE

NORMATIV:

- BEZGLUTENSKO BRŠNO MIX
B 250 g.
- VODA 225 g.
- ULJE 20 g.
- KVASAC 10 g.
- SOL 10 g.
- ŠEĆER 5 g.
- ULJE ZA PRŽENJE 3 dcl

GOTOVLJENJE:

- u toplu vodu staviti kvasac, šećer i malo brašna i pustiti da se digne
- u stroj za miješanje tijesta staviti sve suhe sastojke i izmiješati
- dodati dignuti kvasac i ulje i dobro zamijesiti u stroju 10 min
- pripremljeno tijesto pustiti da se digne
- dignuto tijesto premijesiti i razvaljati na debljinu 1,5 cm i izrezati na pravokutnike
- oblikovano tijesto pustiti da se digne
- pripremljeno tijesto pržiti u zagrijanoj masnoći dok ne dobije rumenu boju



BUHTLE

NORMATIV:

- brašno Schar Mix b 250 g.
- mlijeko 200g.
- šećer 40 g.
- sol 4 g.
- kvasac 15g.
- maslac 30 g.
- ulje 50 g.
- jaja 1 kom.



GOTOVLJENJE:

- u zagrijano mlijeko dodati kvasac, dvije žlice brašna i 20 g. šećera
- pomiješati suhe sastojke
- dodati ulje, kvasac, jaja i zamijesiti tijesto uz pomoć miksera
- razvaljati tijesto i izrezati ga na pravokutnike
- na tijesto staviti pekmez
- oblikovati buhtle
- buhtle premazati uljem i pustiti da se dižu
- dignute buhtle staviti peći zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C

POGAČA

NORMATIV:

- 400 g MIX B brašna, Schar + plus 20 g za brašniti radnu površinu
- 40 g kukuruznog brašna
- 60 g maslaca (sobne temperature)
- 2 jaja (ne smiju biti hladna da ne šokirate tijesto)
- 10 g suhog kvasca ili svježeg
- 10 g soli
- 10 g šećera
- 300 ml tople vode



GOTOVLJENJE:

- kvasac staviti u zagrijanu vodu zajedno s dvije žlice brašna i šećerom
- pomiješati sve suhe sastojke i dodati kvasac
- sve izraditi mikserom srednje brzine
- tijesto staviti na toplo mjesto da se digne
- dignuto tijesto staviti u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C i peći dok ne dobije rumenu boju

ZAFRKANCI

NORMATIV:

- 300 g MIX B brašna, Schar plus
30 g za brašniti radnu površinu
- 50 g tapioka
- 10 g suhog kvasca
- 200 g svježi posni sir, sobne temperature
- 50 ml ulja
- 250 ml tople vode
- 10 g soli
- 10 g šećera
- 30 g hladnog maslaca



GOTOVLJENJE:

- kvasac staviti u zagrijano mlijeko uz dodatak šećera i dvije žlice brašna da se digne
- pomiješati sve suhe sastojke
- dodati svježi sir, ulje
- sve izraditi uz pomoć miksera
- pripremljeno tijesto pustiti da se digne
- tijesto razvaljati i premazati maslacem
- premazano tijesto preklopiti i i ponovo razvaljati
- tijesto izrezati na deblje šnite
- na tijesto staviti slaninu pa ga preklopiti i zavrnuti
- oblikovano tijesto premazati uljem
- pustiti da se diže
- staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C

Recept je preuzet sa stranice **Bezglutenska radost**

MINI POGAČA S POVRĆEM I KOBASICAMA

NORMATIV:

- **330 g.** brašno Schar Mix B
- 25 g. kvasac
- 25 g. šećer
- 45 ml maslinovo ulje
- 15 g. sol
- 500 ml. voda
- 25 g. kobasica
- rajčica
- luk



GOTOVLJENJE:

- u vodu staviti kvasac uz dodatka šećera i dvije žlice brašna
- kad se kvasac digne umiješati maslinovo ulje, brašno i sol
- smjesu dobro izraditi
- smjesu staviti u silikonski kalup i premazati s uljem
- na površinu pogačica staviti izrezanu kobasicu i povrće
- pustiti 15 min da se digne
- staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C

PAHULJICE

NORMATIV:

- 500 g MIX B brašna (Schar + 70 g za brašniti radnu površinu)
- 80 grama tapioke
- 100 ml ulja
- 10 g soli
- 250 g svježi posni sir
- 550 ml toplog mlijeka
- 1 vrećica suhog kvasca ili pola kocke svježeg
- 10 g šećera



GOTOVLJENJE:

- u toplo mlijeko staviti kvasac, šećer i dvije žlice brašna i pustiti da se digne
- pomiješati suhe sastojke pa dodati svježi sir, kvasac i ulje
- mikserom zamijesiti tijesto
- pustiti tijesto da se digne
- dignuto tijesto oblikovati, premazati uljem i staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C

BEZGLUTENSKI KRUH S RIŽOM I MLIJEKOM

NORMATIV:

Riža 50 g.

Mlijeko 240 ml

Kvasac 10 g

Brašno Schar mix B- 200 g

Šećer 10 g

Sol 5 g

Ulje 40 ml

GOTOVLJENJE:

-Rižu namočiti u vodi i pustiti da odstoji 3 sata

-Pripremljenu rižu ocijediti i staviti u blender

-U blender dodati mlijeko zagrijano na 43 stupnja, kvasac i šećer pa sve izmikasati

-Izmiksanu smjesu staviti u posudu za miješanja tiesta i dodati brašno, sol i ulje te zamijesiti u ujednačenu smjesu

-Pripremljenu smjesu staviti u kalup s masnim papirom

-Tijesto pustiti da se diže 20 min

-Prije pečenja tijesto premazati uljem

-Staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva C



BAGUETTE

NORMATIV:

1 dl mlijeka

9 g suhog kvasca

15 g šećera

500 g brašna

4,5 dl tople vode

GOTOVLJENJE:

- U 1dl mlijeka stavimo suhog kvasac i šećer.
- U veću zdjelu pripremimo brašno i odvadimo 3 žlice.
- Kada je kvasac spreman dodamo brašno i mijesimo polako dodavati vodu.
- Tijesto prebacimo na radnu površinu i podijelimo na tri djela.
- Formiramo oblik dodavajući ostatak brašna.
- Prebacimo u kalup za baguette i ostavimo da se diže.
- Dignuti bagette staviti peći u zagrijanu pećnicu na 220 stupnjeva C s kombinacijom pare



DOMAĆE TIJESTO ZA REZANCE

DOMAĆA TJESTENINA

NORMATIV:

- Brašno Schar mix B 80 g
- Jaja 1 kom
- voda 3 ml

GOTOVLJENJE:

- Brašno i jaja zamijesiti da se dobije kompaktna cjelina
- Tijesto razvaljati do debljine 2mm i izrezati
- Tijesto se može koristiti za pripremu raviola ili drugih oblika punjene tjestenine



TIJESTO ZA REZANCE

NORMATIV:

- Brašno Schar mix B 80 g
- Jaja 1 kom
- voda 3 ml

UMAK OD MAKA

- vrhnje 2 dcl
- mahuna vanilije 1 kom
- vanilija šećer 1 kom
- mak
- limunova korica (po želji)

GOTOVLJENJE:

- Brašno i jaja zamijesiti da se dobije kompaktna cjelina
- Tijesto razvaljati do debljine 2mm i izrezati

UMAK OD MAKA

- u slatkom vrhnju prokuhati mahunu vanilije
- u vrhnje dodati šećer, vanilija šećer, mak i naribanu koricu limuna



TAŠKE S PEKMEZOM

NORMATIV:

- brašno 250 g.
- jaja 2 kom
- voda 100 ml
- šećer 10 g.
- pekmez 150 g.
- jaje 1 kom (za premazati tijesto)

ZA POSIPATI

- maslac 80 g
- krušne mrvice 50 g
- šećer 30 g
- cimet 3 g

GOTOVLJENJE:

- brašno, jaja, vodu i šećer zamijesiti u tijesto
- tijesto rastanjiti do debljine pola cm
- premazati razmućenim jajem
- na jednu polovicu tijesta nanijeti hrpice pekmeza i drugom polovicom prekriti i izrezati pravokutnike
- tijesto skuhati u kipućoj vodi (15 min)
- kuhane taške izvaditi iz vode
- na maslacu popržiti krušne mrvice, dodati cimet i šećer
- taške uvaljati u smjesu od krušnih mrvica



TEKUĆE TIJESTO

PALAČINKE

NORMATIV:

- jaja 2 kom
- mlijeko 150 ml
- brašno Schar Mix B 100 g
- voda 170 ml +50 ml
- šećer 15 g
- sol 5 g
- ulje 20 ml

GOTOVLJENJE:

- razbijena jaja dobro izraditi
- u jaja dodati mlijeko, vodu, šećer i ulje i sol
- sve sastojke izmiješati i pustiti smjesu da odstoji 15 min (stajanjem će se smjesa zgusnuti pa ju je potrebno razrijediti dodavanjem dodatne količine vode 50 ml)
- na zagrijanu tavu sipati tijesto i peći s obje strane



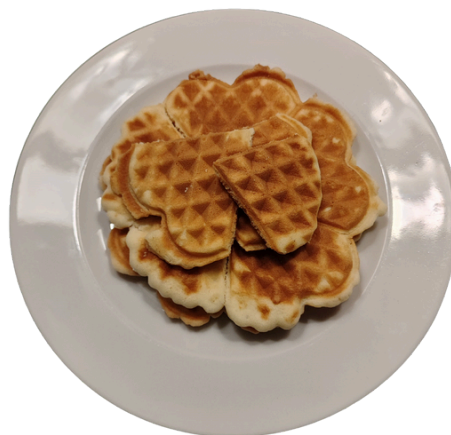
WAFLI

NORMATIV:

- maslac 150 g.
- vanilija šećer 1 kom
- šećer u prahu 100 g
- jaja 3 kom
- jogurt 180 ml
- brašno Schar Mix B 200 g
- prašak za pecivo 1/2

GOTOVLJENJE:

- u posudu za miješanje dodati maslac sobne temperature i izraditi ga sa šećerom u prahu i vanilija šećerom
- u smjesu dodati jaja pa sve dobro izraditi
- dodati jogurt i izraditi
- dodati brašno i prapak za pecivo i izraditi
- zagrijati stroj za pečenje wafli i ispeći wafle



AMERIČKE PALAČINKE

NORMATIV:

- jaja 1 kom
- vanilija šećer
- kiselo vrhnje 50 ml
- šećer u prahu 60 g
- brašno Schar Mix B 140 g.
- mlijeko 50 g
- prašak za pecivo 1/2

GOTOVLJENJE:

- maslac, šećer u prahu i vanilija šećer pjenasto izraditi
- dodati jaja pa još jednom sve izraditi
- dodati mlijeko, vrhnje
- dodati brašno i prašak za pecivo i sve izraditi
- peći na zagrijanoj tavi s obje strane dok ne dobije rumenu boju



SERVIRANJE:

Kao dodatak za palačinke mogu se koristiti različiti umaci kao što su karamela, čokoladni preljev, različito bobičasto voće, orašasti plodovi, šlag i sl.

NAPOMENA:

- Ova ista smjesa može se koristiti za pripremanje wafala
- Nakon pripreme tijesto treba pustiti da kratko odmori pri čemu će se smjesa zgusnuti
- Temperatura za pečenje u tavi ne bi trebala biti previše velika već sredanja kako bi se palačinke ispekale iznutra

HRUSTAVO/ PRŽENO TIJESTO

PRINCEZE

NORMATIV:

- voda 100 ml
- maslac 50 g.
- šećer 10g.
- brašno 80 g
- jaja 2 kom
- voda po potrebi

GOTOVLJENJE

- vodu staviti u posudu za kuhanje zajedno sa šećerom i pustiti da prokuha
- dodati ukupnu količinu brašna i miješati dok se na dnu ne uhvati tanki bijeli sloj
- prženo tijesto prebaciti u drugu čistu posudu
- dodavati jaja (jedno po jedno) dok se ne pomiješa s tijestom
- ovisno o veličini jaja možda će bit potrebno dodavati vodu dok se ne dobije tijesto odgovarajuće gustoće
- na pleh za pečenje staviti masni papir i oblikovati tijesto
- tijesto stavit peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva

KREMA OD VANILIJE

- mlijeko 750 ml
- žumanjci 10 kom
- gustin 100 g
- šećer u prahu 250 g
- vanilija šećer 1 kom
- slatko vrhnje 300 ml

GOTOVLJENJE

- 600 ml mlijeka staviti da prokuha
- žumanjke pomiješati s gustinom , šećerom u prahu, vanilija šećerom i ostatkom od 150 ml mlijeka i dobro izraditi
- kad mlijeko prokuha dodati smjesu od žumanjaka i kuhati dok se ne zgusne
- pripremljenu kremu prebaciti u drugu posudu i prekriti prijanjajućom folijom
- kad se krema rashladi u nju umiješati slatko tučeno vrhnje



KRUMPIROVO TIJESTO

osnova za izradu kurmpirovog tijesta je kuhani krumpir

krumpir se kuha u ljusci da ne povuče vodu

krumpir se kuha od hladne vode

izrada ovog tijesta ne razlikuje se previše od pripreme običnih njoka

kuhani njoki se mogu pripremati miješanjem s različitim umacima

NJOKI OD KRUMPIRA

Normativ:

- 900 g krumpira
- 2 kom jaja
- 50 g. ribanog parmezana
- 10 g, soli
- 200 g. brašna

Gotovljenje:

- krumpri staviti kuhati u hladnu vodu u ljusci
- kuhani krumpir malo ohladiti, oguliti i protisnuti kroz prešu za krumpir
- u protisnuti krumpir dodati jaja, brašno, sol i ribani sir parmezan
- sve sastojke povezati u homogenu masu
- od krumpirovog tijesta napraviti valjuške debljine 1.5 cm i izrezati na jastučiće dužine 2 cm
- pripremljene njoke kuhati u kipućoj slanoj vodi

PARFE OD KAVE

Mlijeko 125g
Šećer 40 g
Žumanjak 2 kom (30 g.)
Brašno 10 g
Kava instant 2 žličica
Maslac 25 g
Želatina 8 g
Vrhnje za šlag 150 g

Mlijeko lagano kuhati s dodatkom instant kave
Žumanjak izraditi sa šećerom pa dodati brašno
Na smjesu od žumanjaka dodati prokuhano procijeđeno mlijeko
Smjesu kuhati do se ne zgusne
U gotovu kremu dodati želatinu i maslac
U ohlađenu smjesu umiješati vrhnje za šlag
Pripremljenu smjesu staviti u kalup i smrznuti

SACHER TORTA

Normativ:

150 g šećera

150 g maslaca

8 jaja

160 g brašna schar patisse

200 g čokolade

15 g kakaa

1 pp

Đem od marelice

Glazura

200 g čokolade

2 dcl vrhnja za šlag

Žumanjke odvojiti od bjelanjaka

Žumanjke izraditi sa 100 grama šećera i maslacem dodati otopljenu čokoladu pa umiješati brašno i kakao i na kraju dodati pp

Snijeg od bjelanjaka izraditi s 50 grama šećera i umiješati u smjesu od čokolade

Peći u zagrijanoj pećnici na 160- 170 stupnjeva C