

OKUSI PRVENSTVA



STUDENAC
MARKET



1 Focaccia sendvič by @beaditon

SASTOJCI

Focaccia:

- 500 g brašna
- 315 ml mlake vode
- 10 g soli
- 11 g suhog kvasca
- 12 g šećera

Topping:

- Krupna sol
- Ružmarin
- Maslinovo ulje

Punjenje:

- Bonkulović, Pršut naterak
- Bonkulović, Buđola dalmatinska 100g
- Bakina zimnica, kiseli krastavci
- Moje jutro, sir gauda
- Moje jutro, sir topljeni
- Rukola
- Pesto
- Rajčice

PRIPREMA

1. Za početak pripremite šećer, kvasac i malo tople vode. Ostavite sa strane da se aktivira.
2. Pomiješajte brašno, sol i ostatak mlake vode. Dodajte aktiviran kvasac i mijesite 10 minuta. Najbolje koristiti mikser.
3. Ostavite da se diže na toplome 20 minuta.
4. Kad se tijesto dignulo prebacite ga u nauljenu posudu za pečenje, polijte maslinovim uljem, dodajte začine i dobro sve utisnite.
5. Nakon toga stavite u pećnicu na 200° 20 minuta. Kad je pečena pustite da se malo ohladi, prerežite po sredini i napravite sendvič.



2 Najmekše kiflice by @debela.barbara

SASTOJCI

- 600g brašna
- 2 žličice šećera
- 2 žličice soli
- 300ml toplog mlijeka
- 2 žlice suhog kvasca
- 100ml suncokretovog ulja
- 1 jaje + 1 bjelanjak
- Sir, pršut, panceta za punjenje
- Sezam za posipanje
- Žutanjak za premazivanje

PRIPREMA

1. U toplo mlijeko dodati šećer i kvasac, pustiti da se digne.
2. Brašno i sol pomiješati pa dodati mlijeko sa kvascem, ulje, jaje, bjelanjak.
3. Ostaviti pola sata da se tijesto digne.
4. Premijesiti tijesto s malo brašna i oblikovati kuglice koje se sa valjkom za tijesto oblikuju u kiflice.
5. Na jednom kraju napuniti kiflicu sa pršutom i sirom, a drugi kraj narezati na trakice te zamotati.
6. Premazati kiflice žutanjkom s malo mlijeka te posuti sa sezamovim sjemenkama.
7. Peći 20 minuta na 180-200 stupnjeva.



ili