

frkana peciva



Gdje su ljubitelji cesnjaka?? A ako i nisi izbaci ga van i probaj ova moja frkana peciva i nece ti biti zao!

Kako ti provodiš ovo tmurno vrijeme?

Sto si danas kuhala?

800 glatkog brašna

Oko 550 ml toplog mlijeka

7,5 g suhog kvasca

1 žličica šećera

1 žličica soli

1 jaje

3 žlice ulja

Aromatizirani maslac

150g maslaca

1 žlica suhog persina

Pola zlice cesnjaka u prahu

Zamijesi tijesto vilicom, ostavi 5 minuta. Zatim zamijesi rukom da dobiješ glatko tijesto.

Nek se diže 1 sat.

Razvaljaj u pravokutnik. Polovicu premazi sa maslacem i preklopi. Rezi kao ja, nafrci i zamotaj. Rezi peciva. Premazi sa jajetom. Peci na 220 oko 10-15 minuta.

□Napominjem za tekućinu da ovisi o brašnu, ako je tvrde dodajte malo toplog ne hladnog mlijeka.

□Nemoj pregrijati mlijeko jer čak i da ne ubiješ kvasac nije to to...

#peciva#češnjak#maslac#frkanci#dizano tijesto#persin#jednostavnirecepti