

dizano tijesto - božićni recepti



2 jaja

500g brašna

1 suhi kvasac

20g maslaca

3-4 žlice šećera

Prstohvat soli

Korica naranče ili aroma

Oko 1,5 dcl mlijeka

Možeš si pripremiti više mlijeka! Ako si ikada radila tijesto znaš da tijesto neki put pije više brašna. To možeš na ovaj način pomoći, nemoj odmah staviti svo brašno oduzmi par žlica, zamijesi tijesto i odredi dal treba ili ne brašna. Ovo tijesto ne smije biti ljepljivo i tvrde je da se nebi pri pečenju previše raskvasilo! Zato ne volim grame i vaganje onda mi pišete da je pretvrdo jer je lakše napisati komentar nego se malo snaći. Ja ne znam tvoju marku brašna, niti vlažnost brašna, veličinu jaja i da na poslijetku ne znam jesi li pregrijala mlijeko. Ali u takvim komentarima svi su pekari i snalaze se sa tijestom i problem je naravno u meni i mom receptu ☹️. Pa me poslušaj nemoj staviti odmah svo brašno, odokativna metoda će te naučiti bolje od bilo koje vage. Zašto želimo da je tijesto tvrdo? Da ne izgubi oblik. Nemojte mi pisati "čisto sumnjam da će se dignuti" jer hoće. Ako nisi pregrijala mlijeko onda hoće. Ne mora se uduplati ne radimo kruh, radimo brios tijesto u koje stavljamo jaja i maslac i da izbjegnemo pretjerano dizanje. Mi želimo oblik, lijepi oblik. A ako tijesto nije tvrde raskvasi se sve i ode je. Ponavljam ne mora se uduplati, mora odmoriti i dignuti se. Ne moraš čekati ne znam koliko da se udupla jer se ne mora.

Stavi nadjev po želji ili kakvu nutellu.

#dizano#tjesto#božić#christmastreepastry#kokos#cokolada#recept#božićnirecepti