

zamotaj buhtle kao u pekari



@sanja_kuha/video/7310146274123140385

Evo sada znaš kako se motaju u pekari da budu lijepe, velike i debele. Meni uvijek mame pogled i zbog tog debelog oblika još ih više želim pojest. Dajem ti recept za 8 komada slanah buhtli ako radiš slatke dodaj 3 žlice šećera povrh toga. Ja sam svoje punila ajvarom, dimljenom slaninom i sirom i bile su top. Ako još nisi radio ista punjeno ajvarom topla, najtoplija preporuka.

Ja sam svoje pekla u Cosori airfryer-u na 175 10 minuta, ako imaš airfryer reci mi peces li u njemu dizana tijesta?

A ako peces u pećnici peci dok se ne ispeče isto kako ti je nekada mama rekla ☐☐ samo se šalim znam koliko je da rečenica frustrirajuca haha.

Peci na 200 oko 15 minuta.

I da ja sam radila 2 velike sebi i mužu za doručak sa pola ove smjese.

Nadam se da ćeš isprobati receptko i poslati mi sliku u dm kao i uvijek

Sastojci

400g brašna

1 suhi kvasac

5 žlica ulja

100ml mlijeka

100vode

1 žlica šećera

1 žličica soli

1 jaje ili ako ćeš raditi bez malo više mlijeka stavi

Ne moraš mijesiti, sve promijesaj vilicom, da se upije brašno. Ostavi 5 minuta, onda opet premijesaj vilicom i ostavi dizati pola sata. Zatim slijedi proces iz videa. Želim ti dobar tek

#dizantijesto