

Seminar TD Majolika

I. KROFI: 1 kg pš. bele moke Tip 500 3 kom jajc 0,06 kg kvas 0,015 kg sol 0,10 kg sladkor 0,08 kg margarina 0,4 l mleka limonina lupina, rum, vanilin sladkor	II. KROFI: 1kg moke (ostra, gladka) 7 rumenjakov 7 dag sladkorja 7 dag olja 7 dag kvasa 1,5 dag soli 3–5 dcl mlačnega mleka limonina lupina, rum, vanilin sladkor
--	--

Mleko, margarino pogrejemo (35 °C). Iz kvasa, toplega mleka, malo moke in sladkorja naredimo kvasni nastavek. Ko kvasec naraste zamesimo gladko mehkejšo testo. Testo počiva 20 min. nato ga razdelimo na manjše kose in jih oblikujemo v hlebčke. Ponovno vzhajamo na pomokanem prtičku 30 min. Med vzhajanjem jih pokrijemo s prtičem. Olje si segrejemo med 168 – 175 °C. Ko so vzhajani jih cvremo 4 min. na vsaki strani. Po peki jih polnimo z marmelado in posladkamo s sladkorjem v prahu.

KRHKI FLANCATI: (za 10 oseb)

25 dag moko

3 dag masla

ščepl soli

4 rumenjaki

2 dag sladkorja

4 žlice kisle smetane

1 žlička limoninega soka

2 žlici belega vina

1 žlica ruma

sladkor v prahu za posipanje

Med moko razdrobimo maščobo, pridamo ostale sestavine in vgnemo testo. Na hladnem naj počiva ½ ure. Razvaljamo za nožev rob na debelo. Z kolescem naredimo pravokotnike in v vsakem pravokotniku naredimo 2 do 3 zareze. Rob more ostati cel. Preden damo flancat v olje prekrižamo narezane trakove. Ocvrte potresemo s sladkorjem v prahu.

MIŠKE Z JOGURTOM

2 navadna jogurta v lončku

4 jajca

2 jogurtne lončke sladkorja

4 jogurtne lončke moko

½ lončka olja

1 zavitek pecilnega praška

malo soli .2 vanilina,lupina polovice limone

Premešamo jogurt ,jajca ,sladkor in olje v gladko tekočo zmes . Pecilni prašek presejemo skupaj z moko in vmešamo v maso .Miške oblikujemo z žlico in jih pečemo v olju pri 165 C.

Pečene odcedimo na mrežici in jih posipamo s sladkorjem v prahu ,ki smo mu dodali vanilin .

TESTENINE – DOMAČI REZANCI

1 kg ostre moke

10 jajc +/- 1 jajce (odvisno od velikosti jajc)

Moko in jajce zamesimo v tršo, gladko zmes. Temeljito pregnetemo. Po zamesu ovijemo testo s plastično folijo in pustimo maso počivati (5 min.). Testo si razdelimo na manjše kose, ki jih postopno zvaljamo na zeleno debelino. Pri valjanju si posujemo testo z moko, da se ne prijema na podlago ali valjar. Testo sem med valjanjem po pomokani površini nekoliko osuši, da se nam pri prelaganju in rezanju ne zlepi. Zvaljano testo zvijemo v klobaso in z nožem razrežemo v tanke rezine – rezance, ki jih sproti z roko razmečemo, da se lahko osušijo. Oblikujemo tanke, široke rezance, krpice, lahko jih polnimo....

Testenine lahko izdelujemo tudi strojno in si s tem olajšamo delo.

Program pripravil: Stanko Vorih

Učitelj praktičnega pouka za pekarstvo na Izobraževalnem centru PIRAMIDA Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo.

PRIPOMOČKI ZA IZVEDBO SEMINARJA:

Plastične posode za zames (4 kom.), tehtnico, lončke za pogrevanje, žlice, vilice, merilni lonček, cedilo za posip, kuhalnice, prtički za vzhajanje krofov, bel papir – sarvetke in tase – pekač za odlaganje krofov, dva lonca za cvrtje, prt za odlaganje – sušenje testenin, večje lesene delovne površine za odlaganje, vzhajane ...

SUROVINE ZA IZVEDBO SEMINARJA:

4 kg pšenična bela gladka moka

3 kg pšenična ostra moka

40 kom jajc

150 g kvasa

0,5 kg soli

1 kg sladkorja

1 kom. margarina

1 kom. maslo

2 l mleka

4 kom. limone

5 kom. vanilin sladkorja

1 kom. pecilni

0,5 l ruma

6 l sončničnega olja (količina olja je odvisna od velikosti lonca za cvrtje – krof mora plavati)

1 kom. kislá smetana

2 kom. jogurta

belo vino

0,5 kg sladkorja v prahu