



Баварски переци

Фичо ќе подготви совршени Баварски переци. Долг, но не толку сложен рецепт кој може да го направите и вие.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 40 грама сув квасец
- 150 мл млака вода
- 1/2 лажичка кафеав шеќер
- 250 грама брашно
- 1 лажичка сол
- 1 лажица растопен путер

За ВАРЕЊЕ ќе ви треба:

- 1,5 литри вода
- 1/3 шолја сода

Ќе ви треба и:

- 1 жолчка
- крупна сол

Чекор 1

Квасецот ќе го ставите во млака вода со лажичка кафеав шеќер и ќе го оставите 10 минути да се развие.

Во длабок сад измешајте го брашното, 1 лажичка сол и 1 лажица растопен путер.

Потоа направете дупка во брашното и додадете го квасецот со водата. Не месете.

Со прсти од страна ќе го прекриете тестото кое почнало да скиснува и ќе го оставите така околу 30-40 минути, да се развие квасецот.

Потоа го размесувате и го оставате да стаса, доволно колку да порасно дупло од својата големина.

Чекор 2

Откако ќе стаса тестото отворете го со рака и поделете го на 4 или 6 дела. Секое делче отворете го со сукало и го ролајте го во ролна од околу 30см.

Додека ги работите тестата покријте ги останатите со крпа за да не ви фати тестото корка. Откако ќе ги завршите сите, со прсти растегнете ги до 60см., формирајте переци.

Така формирани ставете ги во замрзнувач околу 40мин.



Чекор 3

Во тенџере на оган ставате ја водата со содата. Почекајте да зоврие и изгасете го шпоретот.

Секој перек спуштете го во водата по 10 секунди и наредете го во плехот за печење.

Чекор 4

Во мал сад изматете ја жолчката со малку вода за да ги премачкате переците пред печење.

Наросете крупна сол и засечете ги со остар нож за да се отворат при печење. Печете во загреана рерна на 180 степени околу 12-15 минути.

Совет

Оваа доза е за 4 - 6 переци, зависи од големината која ја посакувате. Доколку сакате повеќе, слободно дуплирајте ја дозата.

Користени производи:



Мала плитка тава



Експрес Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk