

# *Dan kruha*

## *2011.*

*Pč. gimnazijska Zagreb*



# Breskvice

Sastojci:

1 šalica ulja  
1 šalica šećera(kristal)

3 cijela jaja  
1 mala žličica sode bikarbona

Oko 60 dag brašna(pola glatkog i pola oštrog)

Način pripreme:

Mlatilicom(za jaja) istući cijela jaja, umiješati lupajući šećer i ulje. Dodati sodu bikarbona i brašna koliko je potrebno da se umijesi tijesto koje nije pretvrdo, a niti premekano. Umiješeno tijesto pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da stoji 1 sat. Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje. Od tijesta izraditi male kuglice(veličine manjeg oraha). Peći ih na temperaturi 200 celzijusa stupnja oko 10 minuta. Pečeni keksi izdube se nožićem u sredini sa donje strane. Ugrijati oko 2 dcl mlijeka i kad zavrije dodati 5 dag čokolade za kuhanje. U vruću smjesu dodati po potrebi izdubljenih mrvica. Dalje umiješati 3 žlice(vrhom) mljevenih oraha i 2 velike žlice pekmeza od marelice. Dobivenom smjesom spajati 2 kolačića. Slijepljene kolače umočiti( svaku stranu posebno) u ekstrakt „jagode“ i „kruškovca“ razrijeđene s vodom i u kristal šećer. Gotove kolače ostaviti da se prosuše oko 2 do 3 sata na zraku.

Izvor: mamin recept

Janko Gamilec 1. A



# Vijenac od lješnjaka

Za tijesto: 300 g brašna i 6 g praška za pecivo, 100g šećera, 1 omot vanilin-šećera, sol, 1 jaje, 2 žlice mlijeka ili vode, 125 g omekšalog margarina ili maslaca.

300 g brašna i 6 g praška za pecivo pomiješamo i prosijemo u posudu, dodamo 100 g šećera, 1 omot vanilin-šećera, sol, 1 jaje, 2 žlice mlijeka ili vode, 125 g omekšalog margarina ili maslaca pa ručnom miješalicom najprije kratko miješamo najmanjom brzinom, zatim dokraja izmiješamo najvećom brzinom. Od smjese na dasci umjesimo glatko tijesto. Ako se lijepi, stavimo ga na hladno.

Za nadjev: 200 g mljevenih lješnjaka, 100 g šećera, malo uljnog ekstrakta okusa gorkog badema, 1/2 žumanjka, 1 bjelanjak i 3-4 žlice vode. 1/2 žumanjka i 1 žlica mlijeka.

200 g mljevenih lješnjaka, 100 g šećera, uljni ekstrakt, 1/2 žumanjka, 1 bjelanjak i 3-4 žlice vode miješamo dok ne nastane jednolična gusta smjesa. Tijesto razvaljamo u pravokutnik(oko 35x45 cm), premažemo ga nadjevom, savijemo uzduž dulje strane te spojimo u vijenac u namašćenoj tepliji. Izmiješamo 1/2 žumanjka i 1 žlicu mlijeka pa time premažemo vijenac, zvjezdasto ga zarezavši po rubu.

Električna pećnica: 175-200 celzijevih stupnjeva (prethodno zagrijana)

Plinska pećnica: 3-4 (prethodno 5 minuta grijana pri 3-4)

Vrijeme pečenja: oko 45 minuta

Izvor: Dr. Oetker-Podravka, Kolači vaš ponos

Aida Jabučar, 1.a



# Kocke od maka

- 7 žumanjaka
- 25 dag maslaca
- 20 dag mljevenih oraha
- 25 dag šećera
- Snijeg od 7 bjelanjaka
- 25 dag maka - preliti vrućim mlijekom, mora ostati gusto

Miješati žumanjke, šećer i maslac. Dodati ohlađeni mak, orahe i na kraju lagano žlicom umiješati snijeg od 7 bjelanjaka. Peći oko 40 minuta na 180 stupnjeva. Preliti čokoladnom glazurom. Ohladiti u hladnjaku i narezati na kocke.

Čokoladna glazura: na laganoj vatri otopiti 15 dag čokolade za kuhanje i 7 dag maslaca. Dobro izmiješati i preliti kolač.

Toni Zwicker, 1.a



# *Slani Samoborski klipići*

1 kg brašna za dizana tijesta

1 svježi kvasac

1 dl maslinovog ulja

1 žlica soli

1 žličica šećera

5 dl vode

1 dl mlijeka

1 prašak za pecivo

1 jaje

Krupna sol

Sir

Maslac

U prosijanom brašnu razmrvite kvasac, šećer i malo toplog mlijeka. Kada naraste, posolite, dodajte ulje i prašak za pecivo i izradite glatko tijesto. Ostavite na topлом da se diže 30-45 minuta. Tada ga premjestite i razvaljajte. Režite na duge trokute, svaki premažite maslacem, stavite sir i savijte u klipić. Stavite ih u lim za pečenje. Kada se malo dignu premažite ih tučenim jajetom i morskom soli i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180°C oko 30 minuta.  
NIJE NAODMET: Klipiće možete "ukrasiti" i makom, sezamom ili drugim sjemenkama, a ako ih malo savijete možete ih ispeći kao kiflice

Izvor: Zbirka recepata mame Željke

Loreta Librić 1.b



# Buhtle

U posudu prosijemo 500 g brašna i temeljito ga izmiješamo sa

- 1 omotom instant-kvasca Di-go,
- 125 g šećera,
- 1 omotom vanilin šećera,
- malo soli,
- 1 jaje,
- 200 ml mlačnog mlijeka i
- 100 g otopljenog, ohlađenog maslaca ili margarina.

Ručnom miješalicom sve miješamo najprije kratko najmanjom, zatim oko 5 minuta najvećom brzinom. Tijesto ostavimo na toplome dok ne nabuja, zatim ga ponovo dobro izmiješamo najvećom brzinom.

Tijesto valjkasto oblikujemo i izrežemo u 12 jednakih komada, od kojih oblikujemo kugle. Kugle razvaljamo u kvadratiće na koje stavimo pekmez od šljiva, pa spojimo krajeve. Tako napravljene buhtle slažemo u nauljeni, pravokutni lim za pečenje. Buhtle ostavimo na toplov da se još malo "dignu", a zatim ih stavimo u zagrijanu pećnicu i pečemo 20-30 minuta na 200 stupnjeva Celzijevih. Ispečene buhtle pospemo šećerom u prahu.

Izvor: iz knjige Dr. Oetker: Kolači (uz male promjene moje bake).

Maja Ljubić, 1. b



# Martinini krasuljci

Sastojci:

- 1 šaka oraha (nasjeckati)
- 200 g čokolade (nasjeckati)
- 1/2 kg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 cijela jaja
- 1 margarin
- kora jednog limuna- naribana
- 15 dag šećera u prahu

Sve sastojke staviti u jedno, dobro promiješati. Masa se trga (veličina po želji), oblikuje i stavlja na lim s papirom za pečenje. Keksići se peku 10-ak minuta (najbolje provjeriti dno- kad se odvaja od papira- pečeno je!)

Kekse ostaviti na zraku da se stvrdnu.

Ana Tolić, 1. b



# Zlato & Srebro

Kolač se sastoji od dva dijela tj. dvije vrste tijesta. Prvo tijesto ima zlatnu boju i u njemu prevladava okus naranče, a srebrno tijesto ima okus kokosa. Kada se oba tijesta spoje čine kolač koji je "čvrste" tekture a osvježavajućeg okusa...

## SASTOJCI POTREBNI ZA KOLAČ:

- 225 g margarina
- 2 žlice praška za pecivo
- 300 g šećera
- 270 ml mlijeka
- 300 g brašna
- 50 g kokosa
- naranča (kora i sok)
- 3 čajne žlice ruma
- 4 jaja
- limunov sok
- čokolada u prahu

## PRIPREMA ZLATNOG TIJESTA:

Mikserom promiješaj 4 žumanjka i 150 g šećera u glatku smjesu, pa postepeno dodaj 100 g margarina, 130 ml mlijeka, sok i koru od naranče, a za kraj dodaj 150 g brašna u koje se umiješa jedna žlica praška za pecivo.

## PRIPREMA SREBRNOG TIJESTA:

Čvrsto umuti snijeg od 4 bjelanjaka u koje dodaj 150 g šećera i 125 g margarina. Kad je smjesa glatka dodaj 140 ml mlijeka, 50 g kokosa, 3 žlice ruma, sok od polovice limuna i za kraj 150 g brašna u koje se umiješa 1 žlica praška za pecivo.

U namazani kalup stavi se zlatno tijesto, pospe čokoladom u prahu i na to doda srebrno tijesto. Peče se u pećnici na temperaturi od 180°C oko 40 minuta.

Izvor recepta: Osobna kolekcija; Zbirka recepata mame Erike



# *Pogaćice sa sirom*

- 30 dag brašna (oštro)
- 30 dag margarina
- 30 svježeg sira
- 1 žlica soli
- 1 žumanjak za premazivanje
- sezam za posipanje

Brašno i margarin zajedno izmrvite, dodajte sir i sol, te umijesite tjesto i ostavite u hladnjaku 2-3 sata. Nakon toga, razvaljajte tjesto na oko 1cm debljine i čašicom izrežite oblike. Premažite žumanjkom i pospite sezamom. Stavite u pećnicu na 180°C. Pecite dok se ne zarumeni.

Izvor: osobna zbirka mame Branke

Hrvoje Jutrović 1.c



# *Brzo & fino kiflice*

## Sastojci:

- 600g glatkog brašna
- 1 vrećica praška za pecivo
- 1 žličica soli
- 1 dcl ulja
- 200g kiselog vrhnja sa 12%mm
- 2 dcl toplog mlijeka
- 1 vrećica instant suhog kvasca
- 1 žličica šećera

## Priprema:

U zdjeli promiješajte brašno, prašak za pecivo i žličicu soli. Zatim dodajte ulje i kiselo vrhnje, te sve zajedno dobro promiješajte. U posebnoj posudi, mlijeko promiješajte sa žličicom šećera i kvasca, te ga umiješajte u smjesu. Zamijesite glatko tijesto, a zatim ga podijelite na četiri jednakata dijela. Svaki dio razvaljavajte na  $\frac{1}{2}$  cm debljine, narežite na osam trokutića i oblikujte kiflice.

Kiflice posložite na lim za pečenje koji ste prethodno premazali uljem.

Premažite ih žumanjkom i po želji pospite sezamom, kimom ili makom.

Kiflice također možete i puniti. Peći u pećnici prethodno zagrijanoj na  $180^{\circ}\text{C}$  15-20 minuta.

Izvor: Web stranica: Dukat službena stranica, <http://www.dukat.hr/>, 26.10.2011.

Nikolina Nikolić, 1.c



# Ljerkine kocke

Sastojci:

5 jaja

5 malih šalica šećera

3 male šalice ulje

1 vanilin šećer

7 malih šalica brašna

1 prašak za pecivo

2 velike žlice pekmeza (bilo kojeg)

cimet, količina po želji

3 naribane jabuke

2 dl mlijeka

(1 mala šalica = 1 dl)

Priprema:

Izmutiti jaja sa šećerom, zatim odjednom dodati sve ostale sastojke. Potom sve dobro izmiješati te izliti u protvan i peći cca 40 minuta na 180 stupnjeva C.

Izvor: mama

Ivan Forko, 1.d



# Varaždinski klipići

## Sastojci

- 600g oštrog brašna
- 40g svježeg kvasca
- 1 žličica šećera
- 1 žličica soli
- 1/2 l mlijeka
- 2 dl ulja
- žumanjak za mazanje
- sezam ili sol za posipanje

## Priprema

1. Razmutiti kvasac s мало mlijeka i šećera i ostaviti da se digne.
2. U prosijano brašno dodati sol, šećer, ulje i dignuti kvasac.
3. Dobro izmjesiti uz dodatak mlijeka.
4. Napraviti oko 20 hljepčića i pustiti da se malo digne.
5. Razvaljati hljepčice i napraviti klipiće te premazati jajetom.

Posipati sezamom ili solju i peći u zagrijanoj pećnici.



# Brownies

Sastojci:

- 125 grama margarina
- 125 grama čokolade za kuhanje
- 150 grama smeđeg šećera
- 1 paketić vanilin šećera
- 2 jaja
- 150 grama brašna
- 2 jušne žlice kakaa
- 90 grama bijele čokolade (komadići)
- malo soli

Priprema:

Vrijeme pripreme: 60 min

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva, kalup  $18 \times 18$  obložiti aluminijskom folijom.

Margarin i čokoladu rastopiti i pustiti da se ohladi.

Pomiješati sol i vanilin šećer, dodati jaja i sve dobro izmiksati, dodati otopljeni margarin i čokoladu i brašno i izmiksati.

Lagano umiješati komadiće bijele čokolade.

Smjesu izliti u kalup i peći 35-40 minuta.

Coolinarka.com, <http://www.coolinarika.com/recept/super-cokoladni-brownies/>

Kristina Delaš, 1.e



# Mlijecne kiflice

Sastojci za petnaestak kiflica:

50 dag brašna, 3 dag kvasca

1/4 l mlakog mlijeka 3 dag maslaca

1 žličica šećera 1/2 žličice soli

1 žutanjak Za lim: maslac

Priprema:

Lim premažite maslacem. Brašno prosijte u posudu, u sredini načinite udubinu u koju razmrvite maslac, te s mlijekom i malo brašna zamijesite kvasac. Pobrašnите ga i pokrijte. Neka uzlazi oko 15 minuta dok se na površini ne pojave raspukline. Maslac rastopite, pomiješajte ga sa šećerom i solju, pa dodajte dignutom kvasu. S preostalom brašnom izlupajte suho, čvrsto dizano tjesto; neka uzlazi dalnjih 30 minuta. Od dignutog tjesteta otkidajte komade i oblikujte kugle. Kugle duguljasto razvaljavajte da budu 5 cm dugačke. Kiflice stavite u lim i premažite razmućenim žutanjkom. Pećnicu zagrijte na 220°. Kiflice pecite na drugoj prečki odozdo 10- 15 minuta da dobiju lijepu smeđu boju. Poslužite ih po mogućnosti tople.

Izvor: Christian Teubner i Annette Wolter, Velika knjiga kolača, Ljubljana, C ankarjeva založba, 1986.

Lana-Željka Rumenjak, 1.d



# Muffini sa komadićima čokolade

Tijesto za muffine:

- 270 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g šećera
- 100 g margarina za kolače
- 2 jaja
- 150 ml jogurta
- 5 žlica mlijeka
- 150 g narezane gorke ili čokolade za kuhanje

Priprema:

Omekšajte (zagrijite) margarin, pa ga dobro izradite sa šećerom. Postupno dodajte jaja, jogurt i mlijeko - i miješajte dok smjesa ne postane glatka.

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte pa žlicom dodajte u smjesu margarina i jaja, uz stalno miješanje. Masu izmiješajte dok ne postane jednolična.

U smjesu dodajte 150 g sitno sjeckane čokolade.

Ako nemate papirne košarice, kalup za muffine namastite margarinom i pospite brašnom. No, ako su vam košarice pri ruci, samo ih poslažite u udubljenja kalupa. Udubljenja punite do 2/3 visine, jer će se muffini napuhati pri pečenju i dobiti lijepu zapečenu kapicu.

Muffine pecite na temperaturi oko 190 stupnjeva oko 20 minuta.

Izvor: [http://www.kolaci.net/muffins/mafinci\\_s\\_cokoladom.html](http://www.kolaci.net/muffins/mafinci_s_cokoladom.html)



# Devil's Food Cupcakes

## Sastojci:

Šalica = 250 ml	1 i 1/4 žličica soli
3/4 šalice kakaa	340 gr maslaca
3/4 šalice vruće vode	2 i 1/4 šalice šećera
3 žalice glatkog brašna	4 velika jaja
1 žličica sode bikarbone	1 žlica i 1 žličica vanilije
1 žličica praška za pecivo	1 šalica kiselog vrhnja

## Postupak:

Pećnica mora biti na 180 stupnjeva.

Kalupe za muffine obložite papirnatim košaricama.

Pomiješajte kakao i vruću vodu.

U drugoj posudi pomiješajte brašno, sodu, prašak za pecivo i sol.

Maslac i šećer otopite na srednje jakoj vatri, povremeno promiješajte. Trebali biste dobiti smjesu sličnu pudingu od vanilije, tek skuhanom. Sad je vrijeme da prebacite tu smjesu u drugu posudu i miksatte 4 – 5 minuta dok se smjesa ne ohladi. Dodajte jedno po jedno jaje, svaki put miksaći. Dodajte vaniliju i kakao koji ste prethodno pomiješali sa vrućom vodom, te nastavite miksatati. Smanjite mikser, pa u dva – tri navrata dodajte brašno sa sodom, soli i praškom za pecivo i na kraju dodajte kiselo vrhnje i nastavite miksatati dok ne dobijete glatku smjesu. Rasporedite papirnate košarice u kalupiće, napunite 3/4 košarice i pecite 20 minuta. Izvadite ih i ohladite 15 minuta.

Izvor: Coolinarika, <http://www.coolinarika.com>, 26.10.2011.

Tena Friš, 1.e



# Dolcela čokoladni muffini

Sastojci:

- 1 kutija Dolcela smjese za čokoladne muffine
- 1 jaje
- 100 mL ulja
- 150 mL vode

Način pripreme:

Mješavinu za muffine uspite u posudu i dodajte jaje, ulje i vodu.

Sve zajedno miješajte električnom miješalicom (na srednjoj brzini) 3-4 minute dok ne dobijete glatko tijesto. Manji dio komadića čokolade (oko 10 g) odvojite i ostavite sa strane, a preostali dio žlicom umiješajte u tjesto.

U 12 kalupa, koje ste prethodno posložili na pladanj za pečenje, žlicom ravnomjerno raspodijelite tijesto tako da kalupi budu ispunjeni do polovice.

Preostale komadiće čokolade posipajte po površini tjesteta.

Pecite oko 20 minuta u pećnici zagrijanoj na  $200^{\circ}\text{C}$ . Pečene muffinse maknite s pladnja za pečenje i ostavite da se ohlade u kalupima.

Izvor: Podravka, službena stranica, [www.podravka.hr](http://www.podravka.hr), 26.10.2011

Ivana Lamešić, 1.e



# Plešenice

Za rad je potrebno:

- 1 kg brašna
- 0.5 litara mlakog mlijeka
- 2 vrećice DI-GO kvasca
- 2 jaja
- 1 velika žlica soli
- 1 decilitar ulja

Rad:

U mlako mlijeko staviti DI-GO kvasac i ostaviti ga 10 minuta da se digne.

Umijesiti tijesto od svih sastojaka i ostaviti ga na toplome 1 sat da se digne.

Poslije ga treba razvaljati u šire trake i od njih plesti plešenice. Plešenice

premazati žumanjkom i posuti sezamom ili kimom. Peći plešenice 45

minuta na 180 .

Izvor: Zbirka recepata mame Anite

Antonio Martić, 1.e



# *Kolač od jogurta*

sastav:

- jaja
- jedna čaša od jogurta šećera
- jedna čaša ulja
- dvije čaše od jogurta brašna
- jedan prašak za pecivo
- malo naribane limunove kore
- malo soli
- nadjev: čokolada, pekmez i orasi

Mikserom izmiješati dva cijela jaja sa jednom čašom šećera (čaša od jogurta). U tu smjesu se doda jedna čaša ulja i ponovno mikserom miješamo. Zatim se ulije jogurt pa se opet miješa. Može se dodati malo naribane limunove korice. Dvije jogurtove čašice brašna i prašak za pecivo i malo soli se polako sipa u smjesu uz miksanje sve dok se brašno ne potroši. Polovica tijesta se sipa u namašćen protvan te se stavi peći. Kada tijesto u pećnici dobije boju vadi se van i puni se pekmezom ili čokoladom ili orasima, a potom istrese na sve to ostatak tijesta i stavi se ponovno peći dok ne bude gotovo. Na gotove i ohlađene kolače može se staviti šećer u prahu.

Izvor: Osobna zbirka kolača koje je radio moj pokojni djeda

Nikola Radanović, 1.e

