

Dan kruha 2016 u Devetoj



Digitalni magazin učenika prvih razreda IX. gimnazije



Kolač Stacey (za 12 kolača)

Sastojci:

- 215 g glatkog brašna
- 160 g šećera
- 35 g kaka
- 5 g sode bikarbone
- dobar prstohvat soli

Mokri sastojci:

- 240 ml vode (mlake)
- 65 ml ulja
- 12 g alkoholnog octa (cca žlica i pol)

Punjenje (u originalnom receptu):

- 1 jaje
- 150 g krem sira (može ABC i svježi - pola/pola)
- 30 g šećera
- 70 g usitnjene čokolada (70% kaka)

U ovim muffinima, prema osobnoj želji je punjenje od čokoladnog namaza – cca ½ male žličice

Priprava:

Prvo pomiješajte sve suhe, te u zasebnoj zdjeli sve mokre sastojke. Kada se suhi sastojci sjedine s mokrima, smjesa mora odmah u pećnicu jer ako stoji duže vani, može splasnuti tijekom pečenja. Ukoliko koristite original punjenje, napravite ga prije nego li sjedinite smjese. Napunite kalupe do pola sjedinjenom smjesom, te u svaku stavite pola male žličice čokoladnog namaza. Ako koristite kalup za muffine, obavezno stavite papirnate čašice. Pecite na 180 stupnjeva, 15 do 20 minuta.

Izvor: Tea Mamut FB profil

Pripremio: Dominik T., 1.e



Dvobojne kiflice

Sastojci:

- 70 dkg brašna
- 1 svježi kvasac
- 1 prašak za pecivo
- 2 dcl vode
- 2 žlice šećera
- 2 dcl ulja
- 2 jaja
- Malo soli
- 2 velike žilce kakaa

Priprava:

Pripremi kvasac za dizana tijesta prema uputama. Od svih sastojaka, osim kakaa zamijesi tijesto s ranije pripremljenim kvascem. Kada se tijesto digne podijeli ga na dva jednaka dijela. U jedan dio dodaj kakao. Od obje mase napravi 5 kuglica. Razvalja svaku u krug, te stavi jedan na drugi (možeš kombinirati bijelo/crno i crno/bijelo). Krugove nareži na osam dijelova u obliku trokuta, pa smotaj kiflice. Pečene i vruće kiflice prelij šećernom kipućom vodom, a po želji pospite kokosom. Šećerna voda: 2 dcl vode i 20 dkg šećera

Izvor: osobna zbirka bake Božene

Pripremio: Dominik T., 1.e



Pekarske kifle

Sastojci:

- 1 kg glatkog brašna
- 1 paketić kvasca
- 2 žličice soli
- ½ l mlijeka
- 100 g margarina
- 1 jaje
- 3 žličice šećera

Priprava:

1. korak: rastopiti kvasac u ½ šalice toplog mlijeka, dodavati po 1 žličicu šećera i brašna te ostaviti da kvasac djeluje.
2. korak: od brašna, kvasca i svih navedenih sastojaka zamijesiti srednje meko tijesto, ako je potrebno dodati još brašna. Ostaviti tijesto da odmara 30 minuta.
3. korak: tijesto podijeliti na 36 loptica, pa svaku razvaljati u obliku elipse i zarolati u kiflicu.
4. korak: poslagati kiflice u prethodno margarinom namazan lim za pečenje, premazati jajem i posuti sezamovim sjemenkama ili kimom(po želji).
5. korak: ostaviti kiflice da odmaraju 10-15 minuta dok se pećnica ne zagrije. Kiflice peći na 180-190°C oko 15 minuta.

Izvor: <https://www.coolinarika.com/recept/pekarske-kifle/>

Pripremila: Laura B., 1. a



Kiflice od lisnatog tijesta

Sastojci:(za oko 800 g tijesta)

- 350 g brašna
- 350 g maslaca
- 8 g soli
- 2 dl vode
- Punjenje po želji (nutella, pekmez...)

Priprava:

Na radnu površinu prosijte brašno i sol. Napravite udubinu u koju ćete dodati hladnu vodu. Zamijesite tijesto, te ga ostavite na hladnom 20 minuta. Tijesto potom razvaljajte i u sredinu dodajte maslac. Maslac i tijesto razvaljajte i preklopite u 3 dijela. Tijesto ostavite da odmara 20 minuta, te ponovo ponovite postupak. Tijesto potom razvaljajte u oblik kvadrata i izrežite u manje kvadrate (5-7 cm). Kvadratiće potom napunite nutellom/pekmezom i zarolajte. Stavite peći na 150-200°C oko 10 minuta.

Izvor: http://www.coolinarika.com/recept/848571/?meta_refresh=1

Pripremila: Sara G.,1.a



Američka pita od šumskog voća

Sastojci (tijesto)

- 400 g brašna
- 15 dag margarina
- 2 jaja
- Jedan prašak za pecivo
- Po potrebi mlijeka

Sastojci (punjenje)

- 2/3 vrećice smrznutog šumskog voća
- 3 žlice šećera
- Jedan vanilin šećer
- 5 velikih žlica džema

Priprava:

Napraviti tijesto te ga podijeliti na pola. Prvu polovicu razvaljati i staviti u kalup, nakon toga premazati tijesto džemom i preko toga staviti šumsko voće pomiješano sa šećerom i vanilin šećerom. Ostatak tijesta razvaljati i narezati na trakice, te ga staviti preko punjenja. Peći na 180°C, dok ne porumeni (20-30 min.)

Izvor: Zbirka recepata mame Ankice

Pripremila: Lana Š., 1.c

Dobar tek!



Slane kiflice

Sastojci:

- 400 g glatkog brašna
- 1 vrećica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 150 g maslaca
- 1 jaje
- 250 g svježeg sira
- 100 ml mlijeka
- Sezam/kim (po želji)

Priprava:

Pomiješajte 400 g glatkog brašna s prstohvatom soli i 1 vrećicom praška za pecivo. Dodajte 150 g maslaca narezanog na listiće, razmućeno jaje i 250 g svježeg sira kojeg ste prethodno pomiješali sa 100 ml mlijeka. Umijesite glatko tijesto i ostavite neka odstoji u hladnjaku sat vremena. Tijesto razvaljajte, izrežite na trokute, oblikujte kiflice i premažite ih razmućenim jajetom. Pospite ih sezamom ili kimom po želji i pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva.

Izvor: Osobna zbirka recepata bake Ljube

Pripremila: Valentina E., 1.b



Muffini Pavić

Sastojci:

- 1 čaša jogurta
- 2 čaše oštrog brašna
- 1 čaša šećera
- pola čaše ulja
- 2 jaja
- 1 vanili šećer
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kakaa

.Kao mjerica se uzima čaša od jogurta

Priprava:

Razdvojite bjelanjak od žutanjka (pripazite da vam se ne pomiješaju), potom bjelanjak pjenasto umutite. U žutanjak umutite ostale sastojke i na kraju kuhačom umiješajte bjelanjak.

Tijesto podjednako rasporedite u košarice za *muffine* (mogu biti papirnate ili silikonske). Potom pleh stavite u pećnicu koja je prethodno zagrijana na 180° i pecite oko 25 minuta.

Kada pleh izvadite iz pećnice izvadite muffine na neku posudu i ukasite po želji.

DOBAR TEK !

Izvor: Zbirka recepata mame Melite

Pripremila: Ema P., 1.e



Kuglof

Sastojci:

Tijesto:

- 8 dkg maslaca
- 20 dkg pšeničnog glatkog brašna
- 4 žumanjka
- 3 dkg šećera u prahu
- 3 dkg svježeg kvasca
- Prstohvat soli
- 10 dkg korice limuna, 5 dkg mljevenih badema
- 0.5 dl ruma

Glazura:

- 2 bjelanjka
- 25 dkg šećera u prahu
- 1 limun

Priprava:

Kvasac pomiješamo sa šećerom, mlakim mlijekom i brašnom (2-3 žlice brašna idu u kvasac) te ostavimo na toplom mjestu da se diže. U preostalo brašno dodamo jaja (žumanjke) i ostale suhe sastojke, maslac sobne temp., narežemo na listiće te ga dodamo u smjesu isto kao i koricu jednog limuna. Smjesu stavimo u kalup na kuglof te ostavimo par minuta da se dignu. Pećemo u zagrijanoj pećnici na 170 stupnjeva, 35 min. Glazuru, odnosno: bjelanjke, šećer u prahu i sok jednog limuna izmiješamo dok se smjesa ne poveže i postane glatka. Ohlađeni kuglof prelimo glazurom od bjelanjaka.

Izvor: Coolinarka

Pripremila: Mia M., 1. b



Nutella muffini

Sastojci: [Calibri, 14pt, podebljano, lijevo poravnanje]

- 375 g glatkog brašna
- Pola žlice soda bikarbone
- 25 g kakao praha
- 150 g smeđeg šećera
- 125 g otopljenog maslaca
- 2 komada jaja
- 250 ml mlijeka
- Nutella (količina po ukusu)

Priprava:

Namastite tepsiju za muffine s 12 udubljena. Pomiješajte sve suhe sastojke i zatim umiješajte otopljeni maslac, mlijeko i jaja. Miješajte lagano, najbolje metalnom žlicom. Sada napunite sva udubljena do pola sa smjesom i u svako udubljene dodajte žlicu nutelle te na to još dodajte žlicu smjese. Pecite na 200 stupnjeva oko 20 minuta.

Izvor: <http://www.coolinarika.com/recept/cokoladni-muffini-s-nutellom/>

Pripremio/Pripremila: Dina R., 1.d



PIZZA MUFFINI

Sastojci:

- 2 jaja
- 2,5 dl mlijeka
- 4 velike žlice kiselog vrhnja
- 1,5 dl ulja
- 30 dag oštrog brašna
- 1-2 žličice soli
- 1 prašak za pecivo
- ½ žličice šećera
- 10 dag naribane šunke ili salame
- 10 dag naribanog sira trapista
- malo kečapa i origana

Priprava:

1. Posebno u jednoj zdjeli pomiješati kuhačom sve suhe sastojke, a u drugoj mikserom mokre sastojke, s tim da se prvo miksaju jaja dok ne postanu lagano pjenasta pa dodati ulje, vrhnje i na kraju mlijeko.
2. Zatim polagano uliti mokre sastojke suhima i miksati sve nekoliko minuta dok se masa lijepo ne poveže i ne postane kompaktna i kremasta.
3. Nakon toga u masu dodati naribanu šunku, sir i origano te sve sjediniti kuhačom.
4. U pripremljen kalup s košaricama stavljati po žlicu nadjeva, na svaku istisnuti malo kečapa pa opet staviti žlicu nadjeva.
5. Peći u pećnici na 200 stupnjeva oko 25 minuta dok se muffini lijepo ne dignu i ne porumene.

Izvor: Kuharica mame Anite



Čoko muffini

Sastojci: (za 14 muffina)

- 15 dkg čokolade za kuhanje
- 10 dkg margarina
- 10 dkg šećera
- 4 jaja
- 15 dkg oštrog brašna
- 14 kockica mliječne čokolade

Priprava:

Sitno izlomljenu čokoladu za kuhanje i margarin otopiti na laganoj vatri. U drugoj posudi izmiksati jaja i šećer, dodati brašno i umiješati otopljenu čokoladu. Sve zajedno promiješati. Ispuniti kalupe smjesom, u svaki dodati kockicu mliječne čokolade i peći 10 minuta na 220°C.

Izvor: Kuharica mame Milice

Pripremile: Ana i Petra Š., 1.b



KIFLICE

Sastojci:

- 600 g glatkog brašna
- 100 ml ulja
- 2 dcl vrhnja
- 200 ml mlijeka
- 1 suhi kvasac
- 1 prašak za pecivo
- 1 žličica soli
- 1 velika žlica šećera

Priprava:

Pomiješajte 600 g glatkog brašna, prašak za pecivo i žličicu soli. Dodajte 100 ml ulja i 200 g vrhnja te promiješajte. Posebno pomiješajte 200 ml toplog mlijeka, instant suhi kvasac i veliku žlicu šećera te ulijte u gotovu smjesu. Zamijesite u glatko tijesto, podijelite na 4 dijela i razvaljajte na ½ cm debljine. Narežite na trokutiće i oblikujte u kiflice. Zagrijete pećnicu na 180. Kiflice slažite na namašćen lim i ostavite u kuhinji na toplome 10-15 min. Premažite žumanjkom i po želji pospite sezamom, kimom ili makom. Unutra ih možete ostaviti suhe ili napunite šunkom i sirom, džemom od borovnica. Pecite u pećnici 10-15 min.

Izvor: http://www.coolinarika.com/recept/745095/?meta_refresh=1

Pripremila: Anetta K., 1.a



Kiflice sa sirom

Sastojci:

- ½ svježeg kvasca
- 2 dcl ulja
- 3 žlice šećera
- 1 žlica soli
- 1 kg glatkog brašna
- 1 jaje
- ½ l mlijeka
- svježi sir
- 1 jaje za premazivanje
- sjemenke

Priprava:

Sve izmiješati i pustiti da se tijesto digne. Kada se tijesto dignulo još jednom promijesiti. Po mogućnosti staviti u hladnjak do drugog dana. Razvaljati okruglo tijesto i rezati u obliku trokuta. U svaki staviti malo svježeg sira i zarolati kiflice. Zarolane kiflice premazati razmućenim jajetom i posipati sjemenkama po želji. Peći u pećnici ugrijanoj na 180°C 15-ak minuta.

Izvor: Kuharica mame Irene

Pripremila: Sara Š., 1.c



Muffini s čokoladom i kokosom

Sastojci:

- 250 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- 100 g kokosa
- 150 g čokoladnih kapljica
- 2 vrećice vanilin šećera
- 1 vrećica praška za pecivo
- 100 ml ulja
- 100 ml mlijeka
- 2 jaja
- 2 žlice jogurta
- Nutella

Priprava:

U jednoj posudi kuhačom pomiješati brašno, šećer, kokos, vanilin šećer, prašak za pecivo i čokoladne kapljice. U drugoj posudi pjenjačom pomiješati jaja, ulje, mlijeko i jogurt. Mješavinu suhih sastojaka lagano dodavati u drugu posudu i miješati da se sastojci sjedine. Dobivenom smjesom puniti kalupe za muffine do pola te u svaki kalup staviti čajnu žličicu Nutelle. Nakon toga kalupe puniti preostalom smjesom. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 15 minuta.

Izvor: Osobna kuharica bake Đurđice

Pripremila: Ana R., 1.b



Cvijet od maka

Sastojci:

Tijesto:

- 500 grama brašna
- 1/4 šolje mlake vode (koristite šolju od 2,5 dcl)
- 1/4 šolje otopljenog maslaca
- 3 kašike šećera
- 1 vanilija šećer
- prstohvat soli
- 10 grama suhog kvasca
- 3/4 čaše mlakog mlijeka
- 1 kašika šećera

Punjenje:

- 200 grama mljevenog maka
- 200 ml mlijeka
- 3 kašike šećera
- 2 vanilije šećer

Priprava:

Mlijeko zagrijete da prokuha i prelijete preko maka u koji ste dodali šećer i vaniliju šećer. U mlijeko dodate 1 kašiku šećera, dodate kvasac i jednu kašiku brašna da se kvasac otopi i nadođe. U brašno stavite so, otopljeni maslac, šećer, vaniliju šećer, jaje, dodate otopljeni kvasac i zamjesite tijesto dodajući vodu. Tijesto dobro izradite i ostavite da nadođe. Kad je tijesto nadošlo istresete ga na radnu površinu i razvijete od prilike na veličinu od 30x20 cm. Sad preko tijesta nanosite mak i zavijete ga u obliku rolata. Uklonite krajeve sa jedne i druge strane i ostavite ih trebat ce vam za sredinu cvijeta.

Tijesto spojite u obliku kruga i to u tepsiji u koju stavite pek papir, za ovo imate sliku i skroz oko ga nasjecite u komade s tim da sa unutrašnje strane kruga ne idete do kraja. Kad ste to uradili sad jedan osjećeni komad okrenete prema unutrašnjosti kruga, zatim dva komada preskačete pa ponovo jedan komad okrenete prema

sredini kruga i tako dalje dok sve ne završite, otprilike oko 9 komada se okrene prema sredini a one ostale malo rukom oblikujete kao u cvijet. Sad u sredinu stavite jedan na drugi one krajeve što ste osjekli, umutite jaje i premažite tijesto i pecite u rerni oko 35 minuta na 175 stepeni.

Izvor: Tortekolaci.com

Pripremio: Josip M., 1.c