

Jednostavno Pecivo Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 105 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 500g
- Sol 8g
- Voda 300g
- Svježi kvasac 20g

Upute

1. Da biste napravili tijesto, pomiješajte vodu i kvasac i miješajte dok se kvasac ne otopi.
2. Stavite brašno i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke i miksajte na maloj brzini. Dodajte vodu s kvascem i nastavite miksati još otprilike 10 minuta. Pokrijte zdjelu kuhinjskom krpom i ostavite da tijesto fermentira otprilike 30 minuta, dok se ne udvostruči.
3. Izvadite tijesto na pobrašnjenu površinu i spljoštite ga da razbijete velike mjehure zraka. Podijelite ga u komade od 85g.
4. Oblikujte svaki komad u kuglu i stavite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom. Ostavite pecivo da fermentira otprilike 20 minuta.
5. Premažite ih jajetom i zarezite površinu žiletom. Pecite ih na 200°C 15-20 minuta, dok ne porumene.
6. Izvadite ih na rešetku i ostavite da se ohlade.