

# Kajzerice Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 250g
- Voda 160g
- Suhi kvasac 4g
- Sol 5g
- Maslac, otopljeni 15g
- Sjemenke maka

## Upute

1. 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. Miksajte na maloj brzini i dodajte vodu s kvascem.
3. Nastavite miksati otprilike 10 minuta dok tijesto ne postane glatko.
4. Dodajte otopljeni maslac i miksajte dok se ne umijesi.
5. Pokrijte tijesto i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
6. Spljoštite tijesto i podijelite ga u porcije od 30g. Svaki komad uvaljajte u oblik kugle i stavite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom.
7. Pokrijte kajzerice kuhinjskom krpom i ostavite ih da odmore 15 minuta.
8. Napravite oblik kajzerice pomoću pečata ili rukom, pa ih ostavite da fermentiraju.
9. Prije pečenja ih premažite jajetom i pospite sjemenkama maka.
10. Pecite ih na 200°C otprilike 15 minuta, dok ne porumene. Zatim ih stavite na rešetku da se ohlade.