За ученике:

Производња хлеба-практична настава

Рецептуре:

**1.СЛАТКИ БОЖИЋНИ ХЛЕБ**

Потребно је:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сировине | гр | % |
| 1. | Пшенично брашно-меко | 300 |  |
| 2. | Путер-маргарин | 120 |  |
| 3. | шећер | 100 |  |
| 4. | јаје | 1 ком=50гр |  |
| 5. | Крем сир или кисела павлака | 130 |  |
| 6. | Суво воће | 100 |  |
| 7. | Сецканих ораха(лешника или бадема) | 80-100 |  |
| 8. | со | 1/2мале кашике |  |
| 9. | Прашак за пециво | 1/2 |  |
|  | Укупно теста | 900 |  |

Израда:

Суво воће(суво грожђе, суве кајсије, шљиве, бруснице, урме ), изаберите по могућноси и по укусу, можете их и мешати. Крупније воће као што су кајсије и шљиве исецкајте на ситније комаде, ставите у шољу и прелите кључалом водом, додајте , по жељи зачепак рума и оставите 15 минута да стоји.

Орахе(лешник, бадем чак и неслани кикирики) грубо осецкајте .

Помешајте брашно, со и прашак за пециво.

Путер (маргари омекшати) па умутити са шећером, додати сир (павлаку) и јаје и наставити са мућењем.

Додати сада ½ брашна умутити па додати оцеђено воће и орахе .

Додати преостало брашно и даље месити ручно.

Ако се тесто јако лепи, додајте мало брашна.

Обликујте у дебљи ваљак и тесто пренесите у тепсију ( било би добар мањи калуп за хлеб) обложену папиром или намазану и посуту брашном.

Ако се све ради миксером, постоји могућност да тесто буде јако меко. У том случају тесто само преспите у плех за хлеб који сте обложили папиром или га добро премазали масноћом и посули брашном. Вишак брашна истресите.

Пећи на t=(170-180)0С око 40 минута.

Готов хлеб извадити из теспсије и ставити на решеткасту подлогу да се охлади.

Може се премазати мармеладом и поспе прах-шећером, може се премазати танко путером док је још топао и посути прах шећером у којем има и ванил-шећера. По жељи.



**2.БОЖИЋНА ПОГАЧА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сировине | гр | % |
| 1. | Пш брашно | 550 |  |
| 2. | Квасац свеж | 20 |  |
| 3. | јаја | 1 ком+1 беланце |  |
| 4. | уље | 50 |  |
| 5. | со | 10(пола в кашике) |  |
| 6. | шећер | 10(пола в кашике) |  |
| 7. | млеко | 200 |  |
| 8. | вода | 50 |  |
| 9. | Павлака или јогурт | 2-3 вел кашике |  |
| 10. | За премазивање тестаза премазивање погаче. Жуманце, уље, вода:маргарин или путер | 100 |  |
| 11. | За премазивање погаче. Жуманце, уље, вода, сусам за посипање. |  |  |





Израда:

Брашно донети раније у кухињу, одмерити, просејати, додат со и помешати. Квасац ставити у средину, додати шећер, и пола загрејаног млека, измутити, покрити, сачекати да испуца.

Додати остале сировине и умесити тесто. Када престане да се лепи за подлогу, премазати са мало уља и покрити фолијом. Оставити на топлом Да расте 30-40 минута.

Изручити тесто на сто и обликовати лопту, покрити га и оставити да стоји 10 мин.

Оклагијом развити тесто у лепињу, премазати је са омекшалим маргарином па увити тесто у ролат. Сећи дебље кришке и слагати их у округлу намазану тепсију (види слике).

На крају , умутити жуманце, кашику уља , мало воде и кашичицу соли па са тим премазати погачу. Може се посути сусамом или неким другим зрневљем.

Оставити је на топлом месту да расте 30-60 мин (мора добро да нарасте).

Пећи на 200-220 0С око 25 -30 мин. Печење морате испратити.



**3.ПИШКОТА СА ЏЕМОМ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сировине | гр |
| 1. | брашно | 250 |
| 2. | шећер | 250 |
| 3. | јаја | 100(2 ком) |
| 4. | уље | 3 кашике |
| 5. | какао | 5 кашика |
| 6. | млеко | 150 ( 1,5 дл) |
| 7. | Прашак за пециво | 1/2 |
| 8. | Пекмез од шљива | 3 кашике |
| 9. | Рибана кора од лимуна | 1 ком |
| 10. | Џем од кајсија за премаз | 100-150 |
| 11. | Чоколада за кување за глазуру | 100 |

Поступак израде:

Умутити јаја миксером , додати шећер, мутити и даље па додати уље, какао и млеко и пекмез од шљива.

Брашно помешати са прашком за пециво и изручити га у умућену смесу. Лаганим мешањем спојити све.

Пресути у подмазан и побрашњавену тепсију.

Пећи на 1800С . готово је када се ивице теста почну одвајати од зида тепсије. Или забости чачкалицу у тесто. Ако из теста изађе чиста, колач је готов.

Хладну пишкоту пресећи, премазати пекмезом од кајсија, вратити горњи део пишкоте и прекрити га глазуром од чоколаде

Глазура од чоколаде:

1. начин

У шерпицу сипати воде и загрејати је скоро до кључања. Спустити чоколаду у њу и оставити пар минута. Када чоколада потпуно омекша одлити воду и додати две кашике уља или мало млека и 2-3 кашике омекшалог маргарина.

2.начин

у шерпицу сипати 50-80 гр павлаке за кување, загрејати је на тихој ватри, наставити загревање па додати изломљену чоколаду. Мешати док се не истопи па прелити колач. Охладити, исећи на коцке и послужити.

**4.РОЛАТ-ТОРТА СА БАНАНАМА**

**За једну пишкоту** је потребно:

5 јаја

5 ВК великих кашика брашна

5 ВК шећера

3 ВК уља

Израда:

Одвојити беланца и добро их улупати , додати шећер и даље мутити . уз непрестано мућење додавати једно по једно жуманце и на крају уље. На крају пажљиво умутити брашно.

Наћи одговарајућу тепсију, обложити је папиром па излити смесу (дебљине око 2цм).

Пећи на 180 С око 20 мин.

Пишкоту након печења одмах са папиром увити у ролат. Оставити да стоји 5 мин, отпаковари па сваку премазати пекмезом од кајсија и свити ролат.



Ролате исећи на кришке једнаке дебљине.



Сад узети овалну велику чинију , премазати је танко уљем па је обложити танком пластичном фолијом која се користи у кухињи.

Целу чинију изнутра обложити кришкама ролата. Оставити део кришки за подлогу.



Фил:

1,5 л млека

4 пудинга од ваниле

200гр шећера

Скувати и охладити.

150 гр маргарина омекшати и улупати па спојити са пудингом. 1 кг банана исећи на колутиће и додати у фил.

У обложену чинију сипати фил од пудинга и банана и одгоре послагати преостале кришке ролата.

Оставити у фрижидер да се охлади.

Када се охлади, ставити тацну преко чиније и окренути све тако да тацна сада буде доле.

Пажљиво скинути чинију и уклонити пластичну фолију.изгледа овако:



Кришке ролата можете слагати и у редове и правити пишкоте . Сваки ред премазати филом са бананама. Последњи ред је са пишкотама.Од горе може шлаг.

 

Послужити.

**5.ОБРНУТИ КОЛАЧ СА ЈАБУКАМА**

Потребно је:

Фил:

4-5 јабука

160 гр шећера

Око 100гр маргарина

1 кесица цимета

Поступак:

Јабуке ољуштити и исећи на дебље плошке, уваљати их у шећер помешан са циметом.



Округлу тепсију прекрити папиром за печење и дебело намазати маргарином. Јабуке поређати и 10-15 минута пећи у рерни на 180 С.

Док се јабуке пеку, спремити тесто:

Тесто:

150гр шећера

150гр маргарина

150 гр брашна

1 прашак за пециво

1 ванил шећер

3јаја

Прстохват соли.



Тепсију са јабукама извадити из рерне, прекрити их тестом. Од горе посути са шећером у који смо додали мало цимета.



Пећи на 180 С око 15-20 мин.

Изнад тепсије ставити тацну , другом руком држати тепсију чврстод доле па све окренути. Када је тацна доле, скинути тепсију и папир .



Обавезно улупати шлаг из кесице у који треба додати 1 кашику млека у праху да буде гушћи и финији и прекрити са њим колач.

