

Ura

TOREK 21. 4. 2020

Tehniški dan – Sirovi trikotniki

Recept s postopkom:

Za testo potrebujemo:

850 g moke

5 dl mleka

1 kvas

1 žlica sladkorja

1 dl olja

1 žlička soli

Za kremo potrebujemo:

125 g margarine

2 rumenjaka

1 žlička soli

Za premaz potrebujemo:

1 jajce

sir ali sezam

Gnetenje in oblikovanje mase je nadvse zabavno, budi domišljijo in uri naše sposobnosti. Zabava s kvašenim testom je prava družinska pustolovščina, v kateri lahko poleg mamic in otrok sodelujejo tudi očki. Skupaj nam bo uspelo.



sirovi trikotniki

Moko presejemo in na sredini naredimo jamico.

Mleko segrejemo in vanj damo sladkor in kvas, ter vse skupaj premešamo.

Nato vse skupaj vlijemo v jamico, ki smo jo naredili v moki in počakamo **5 minut**.

Dodamo sol in olje ter vse skupaj s kuhalnico dobro premešamo.

Nato damo testo iz posode in ga dobro zgnetemo še z rokami, da dobimo gladko testo.

Testo razdelimo na tri enake dele in zgnetemo, da dobimo tri hlebčke.

Sedaj vse tri hlebčke damo nazaj v posodo in ga pustimo počivati **30 minut**.


Ta čas ko testo počiva si pripravimo kremo:

Margarino z metlico ali električnim mešalnikom, na hitro stepesh-premešaj, da postane lepo kremasta.

Dodaš dva rumenjaka (ki ju prej ločiš od beljaka) in sol ter še hitro stepesh.

Sedaj testo na tanko razvaljaš in namažeš s kremo (eno tretjino kreme), ter zviješ v rulado in daš v pekač na katerem imaš pripravljen papir za peko.

Postopek valjanja teste, mazanja s kremo in zavijanje v rulado ponoviš še dvakrat.

Sedaj boš rulado v pekaču cik – cak narezal z velikim nožem . 

S starši prižgi pečico in jo nastavi te na 210 - 220 °C.

V posodici, kjer si imel prej kremo, sedaj stepi še jajčko in z njo namaži ruladice.

Sedaj po vrhu ruladic naribaj sir ali potrosi sezamove semena.

Počakaj, da se pečica ogreje.

Daj peč. Peči 25 minut.

Vzemi iz pečice, pokrij s čisto krpo in počakaj, da se nekoliko ohladijo.

Sedaj pa samo vtrgaj koček, ki se bo trgal po prej narezanih trikotnikin in **dober tek!**

Tvoja naloga je še:

V navadni zvezek za SPO nariši pecivo in zapiši svoje mnenje o receptu in pecivu.

Starše naprošam za fotografijo tehniškega dneva.