

Peciva sa bundevom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **150 g** pirea od bundeve
- **170 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** ulja
- 2 jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Po želji:

- malo semenki

Priprema

Muskatnu bundevu sam ogulila iseckala na komade i ispekla. Kad vec pecete bundevu napunite veliku tepsiju iz rerne, ispecite, napravite pire, spremite u zamrzivac, izvažite koliko koristite ja sam od 150-200 g kad vam zatreba izvadite i odledite. U šerpicu staviti mleko, kašikicu šećera, malo zagrejati skloniti sa vatre, dodati izmrvljeni kvasac, sve promešati, po površini malo kroz prste posuti brašnom. Ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno, dodati so, ulje, izmucena viljuškom jaja, pire od bundeve. Mutiti mikserom sa nastavcima za testa, testo je mekano. Nakom 5 minuta, poklopiti zdelu i ostaviti na toplo da se udupla. Dobro pobrašniti radnu površinu, lagano premesiti testo. Testo je malo lepljivo, ali dodajte na ruke malo brašna da formirate loptice. Svaka loptica bila je teška 80 g Kalup u kom ce se peci, premažite maslacem, pospite sa malo brašna, višak brašna istresite. Poreajte loptice testa. Prekrite sa krpom i peškirom i ostavite da se dižu. Pre

pecenja, sa mlakom vodom malo premažite testo i pospite semenkama ako želite. Peci na 170 stepeni oko 40 minuta Pecenu u kalupu prekrите sa krpom i ostavite da se ohladi. Ohlaenu izvadite iz kalupa - tepsije. Pekla sam u velikom kalupu za kuglof, ali vi možete u kalupu koji imate. Ostale su mi 2 loptice, jer nisam htela da pretrpam sa lopticama kalup i odlucila da na brzinu napravim bundevicu. Pošto je to mekano testo, dodala sam brašna, da se ne lepi za ruke i oblikovala lopticu, sa kanapom koji sam oprala zavezala lopticu, napravila listic, peteljku i stavila na lopticu da se pece. Napunila sam je sa pireom od bundeve, dodala malo cimeta i semenke bundeve. :) Kad je pecena, makazama isecite kanap i lagano skinite.

Bundevu ispeci u rerni, pecenu ili izmiksati ili kao ja viljuškom, napraviti pire.

Zamesiti meko testo.

Dignuto testo, lagano istresti na dobro pobrašnjenu radnu podlogu i lagano mesiti.

Poreati loptice testa.

Kad je uduplalo testo, lagano malo sa mlakom vodom premazati.

Posuti semenkama.

Ispeci.

Od viška testa, napravila bundevicu, razvaljala u krug, stavila pire od bundeve, malo cimeta i semenke bundeve.

Zatvorila i oblikovala lopticu.

Kanapom zavezala, napravila list peteljku, premazala sa malo mlake vode, stavila list i ukrase.

Izvaena iz kalupa.

a evo i preseka. :)

Savet