



„CRAZY DOUGH“ – BALKANKIPFERL „KIFLE“ WIE VOM BÄCKER

Zutaten:

250 ml Milch
1 TL Zucker
40 g Frischhefe
500 g glattes Mehl (Typ W 700 in Österreich=Typ W 550 in Deutschland)
500 g griffiges Mehl (Typ W 480 in Österreich=Typ W 405 in Deutschland)
1 Pkg Backpulver
2 Eier
2 Becher Joghurt (2 x 200g)
3 EL Zucker
3 EL Öl
1 TL Salz

Zum Bestreichen:

Wasser und Salz
oder 1 Eigelb und etwas Sahne
oder 3 EL Mehl, 2 EL Salz und 6 EL Wasser



Zubereitung:

- In eine mittelgroße Schüssel gebt ihr die warme Milch, 1 TL Zucker und die zerbröckelte Hefe. Verrührt die Zutaten gut, deckt sie ab und lasst sie etwa 5-10 min an einem warmen Ort gehen.
- In eine andere Schüssel gebt ihr die zwei Mehlsorten, Backpulver, Zucker, Salz, Öl, die verquirlten Eier und den Joghurt.
- Am Ende fügt ihr noch die Hefemischung hinzu und verknetet einen Teig, entweder per Hand oder mit den Knethaken eurer Küchenmaschine. Das Ergebnis soll ein kompakter Teig sein, den ihr auf eine bemehlte Arbeitsfläche gebt und kurz durchknetet.
- Sollte der Teig noch an den Händen haften, bemehlt ihn immer wieder leicht während des Knetens. Formt aus dem Teig eine Kugel und gebt diese in einen großen Plastiksack, denn der Teig geht noch ziemlich auf. Verschließt die Tüte gut und gebt sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Danach gebt ihr den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und halbiert ihn.
- Eine Hälfte kommt zurück in den Plastiksack und in den Kühlschrank, die andere wird weiter bearbeitet. Mit den Hörnchen von einer Hälfte Teig füllt ihr ein großes Backofenblech.
- Teilt den Teig in gleich große Stücke auf. Ich wiege meine immer und nehme für jedes Stück ca. 70-75 g Teig. Wenn ihr kleinere Hörnchen machen wollt, nehmt nur 50 g Teig pro Stück.
- Belegt euer Backblech mit einem Blatt Backpapier und bereitet ein Nudelholz und eine Tasse Wasser mit einem Pinsel vor.
- Die Teigstücke wirkt ihr rund (siehe Video), rollt sie kurz im Mehl und stellt sie zur Seite. Jeden Teigball rollt ihr mit dem Nudelholz dünn und in Form eines Ovals aus. Falls der Teig auf der Arbeitsfläche klebt, einfach noch etwas bemehlen.
- Dieses Oval bestreicht ihr mit etwas Wasser und rollt es fest auf. Die so entstandenen Hörnchen gebt ihr ins Blech, deckt sie mit einem Küchentuch ab und lasst sie 15-20 min gehen.
- In dieser Zeit heizt ihr den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vor und bereitet die verschiedenen Massen zum Bestreichen vor.
- In der ersten und traditionellen Variante werden die Hörnchen kurz vor dem Backen (nach der Gehzeit) mit Wasser besprüht oder bepinselt und mit Salz bestreut. In der zweiten Variante werden die Hörnchen ebenfalls kurz vorm Backen mit einer Mischung aus 1 Eigelb und etwas Sahne bestrichen. Für die dritte Variante verrührt ihr Mehl, Salz und Wasser bis eine cremige Paste entsteht. Diese Paste gebt ihr am besten in eine Spritztüte und bespritzt die Hörnchen 2 min vor Ende der Backzeit damit. Die Paste braucht nur 2 min zum Festwerden.
- Backt die „Kifla“ bei 230 Grad 12-14 min. Falls die Hörnchen oben schnell braun werden, deckt sie mit Alufolie ab und backt sie für mindestens 11 min.
- Serviert sie warm. Sie können gut mit Schinken und Käse befüllt werden und eignen sich für alle süßen und herzhaften Aufstriche.



„LUDO TIJESTO“ – DOMAĆE KIFLE KAO IZ PEKARE

Sastojci:

250 ml mlijeka
1 kašičica šećera
40 g svježeg kvasca
500 g glatkog brašna
500 g oštrog brašna
1 vrećica praška za pecivo
2 jaja
2 jogurta (2 x 200g)
3 kašike šećera
3 kašike ulja
1 kašičica soli



Za preljev:

voda i so
ili 1 žumance i malo slatkog vrhnja
ili 3 kašike brašna, 2 kašike soli i 6 kašika vode

Priprema:

- U jednu posudu sipajte toplo mlijeko i dodajte kašičicu šećera i razmrvljeni kvasac. Sastojke dobro pomiješajte i ostavite 5-10 min na toplom mjestu da smjesa nadolazi.
- U veliku zdjelu stavite obe vrste brašna i redom dodajte prašak za pecivo, šećer, ulje, so, jogurt i lagano umućena jaja.
- Na kraju dodajte i nadošli kvasac i mijesite rukom ili kuhinjskom mašinom dok se ne stvori glatko, kompaktno tijesto. Tijesto prebacite na pobrašnenu podlogu i premijesite još malo.
- Po potrebi, ako se lijepi za ruke, dodajte još malo brašna. Tijesto oblikujte u kuglu i stavite u veću najlonsku vrećicu. Zatim istisnite zrak te je zavezite i stavite u frižider na najmanje 4 sata.
- Nakon tog vremena tijesto prebacite na pobrašnenu podlogu i podijelite. Jednu polovicu vratite u vrećicu i u frižider a od druge formirajte kifle (od pola tijesta ćete napraviti kifle koje će vam napuniti jedan veliki pleh od rerne).
- Tijesto podijelite na komadiće iste veličine. Ja svoje važem tako da mi svaki komad ima između 70 i 75 g. Ako želite manje kifle, smanjite težinu na 50 g po kifli.
- Pripremite pleh obložen pek papirom, valjak za tijesto ili oklagiju i jednu šoljicu sa vodom i kistom.
- Od komadića tijesta formirajte male loptice, malo ih uvaljajte u brašno i stavite na stranu.
- Zatim pomoću male oklagije ili valjka za tijesto svaku lopticu tanko razvaljajte u obliku ovala. Pobrašnite slobodno ako vam se tijesto prilikom valjanja lijepi za podlogu.
- Svaki oval premažite samo malo sa vodom, čvrsto zarolajte (način pogledajte u videu) i redajte u pleh. Kad ste napunili pleh, prekrijte kifle i ostavite ih 15-20 min da nadođu.
- U međuvremenu zagrijte rernu na 230 stepeni gornji/donji grijači i pripremite vrstu premaza koja vam se dopada.
- U prvoj i tradicionalnoj varijanti ćete kifle nakon što su nadošle i kratko prije pečenja pošpricati vodom i posuti solju. Za drugu varijantu, kifle koje se sjaje, pomiješajte žumance sa malo slatkog vrhnja i također ih premažite kratko prije pečenja. Za treći premaz koji vam je poznat iz pekara, pomiješajte prvo brašno i so, a zatim dodajte vodu i miješajte (najbolje sa metlicom za snijeg) dok se ne stvori kremasta pasta. Tu pastu najbolje stavite u špric kesicu i nanesite je na kifle 2 min pred kraj pečenja. To vrijeme je dovoljno da se pasta stvrdne.
- Kifle pecite na 230 stepeni 12-14 min. Ako vam se desi da kifle brzo potamne sa gornje strane, samo ih prekrijte aluminijskom folijom i nastavite da pečete najmanje 11 min.