

Zutaten für den Teig für 1 großes Blech :

500 g Mehl (in Ö glattes Typ W480, in D 405er)
1 TL Backpulver (=ca. 5 g)
Prise Salz
260 ml lauwarme Milch
1 Ei Gr. M
20 ml Öl

Grießfüllung:

800 ml Milch
130 g Weichweizengrieß

Nussfüllung:

ca. 250 g gemahlene Pistazien, Walnüsse oder Haselnüsse

Zum Bestreuen und Ausrollen:

100 g Speisestärke/Maisstärke
50 g Mehl

Sirup/Agda:

1 l Wasser
800 g Zucker
2 Zitronenscheiben

Zum Bestreichen:

ca. 200 g Butterschmalz

Ein dünner Ausrollstab „Oklagija“/“Oklava“
+ 1 Teesieb (optional)

Zubereitung:

- 1) Bereitet immer zuerst den Sirup vor, da dieser auskühlen muss. Gerne könnt ihr das schon am Vortag machen und ihn im Kühlschrank lagern. Vermischt Wasser und Zucker in einem Topf und kocht sie auf. Wenn der Sirup stark kocht, reduziert die Hitze auf Stufe 7 von 9 und kocht ihn ca. 10 min lang ohne Deckel. Danach legt ihr 2 Zitronenscheiben hinein und lasst den Sirup vollständig auskühlen.
- 2) Bereitet den Teig vor, da dieser ruhen muss: Vermischt in der Rührschüssel eurer Küchenmaschine (per Hand geht es auch) Mehl, Salz und Backpulver. Fügt die lauwarme Milch, ein verquirltes Ei und Öl hinzu und verknetet einen etwas festeren Teig.
- 3) Legt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn sorgfältig durch und wiegt ihn ab. Mein Teig hatte insgesamt ca. 835 g. Aufgeteilt auf 8 Stücke, hat jedes ca. 104 g.
- 4) Jedes Teigstück wird kurz geknetet und rundgewirkt (ein Bällchen geformt). Legt sie auf ein bemehltes Tablett und deckt dieses mit Frischhaltefolie und einem sauberen Küchentuch ab. Der Teig sollte nun bei Zimmertemp. ca. 30-60 min ruhen dürfen.
- 5) In der Zwischenzeit kocht ihr den Grießpudding. Bringt die Milch zum Kochen, rührt den Grieß ein und kocht ihn, bis er dickflüssig ist. Füllt ihn in eine Schüssel um, deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt und lasst ihn auskühlen. PS: Zucker braucht ihr für den Pudding nicht, da der Sirup süß genug ist.
- 6) Bereitet die Nüsse vor. Diese können fein oder etwas größer gemahlen sein, das ist Geschmacksache. Bereitet die Stärke-Mehl-Mischung vor, mit der ausgerollt wird, eine Oklagija/Oklava und ein Teesieb.
- 7) Ist der Teig bereit, bestreut ihr mithilfe des Teesiebs und der Stärkemischung die Arbeitsfläche und den Teigball und rollt diesen möglichst dünn aus. Den kompletten Vorgang des Ausrollens und Befüllens seht ihr im Detail im Video. Schaut es euch also unbedingt an!
- 8) Befettet ein großes Backofenblech und legt die kleinen Feigen/Muscheln schön dicht nebeneinander ins Blech. Bepinselt jede mit dem Butterschmalz. Backt sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 35-40 min. Falls sie oben dunkel werden sollten, deckt sie mit Alufolie ab und backt weiter.
- 8) Übergießt die heiße Baklava (direkt aus dem Ofen) mit dem kalten Sirup. Zu Beginn schwimmt sie noch darin aber nach einer Weile hat sie einen großen Teil aufgesogen. Lasst sie bei Zimmertemp. auskühlen und danach am besten über Nacht im Kühlschrank.



Sastojci za tijesto za 1 veliku tepsiju:

500 g brašna (u AUT glatko tip W480, u D 405)
1 kašičica praška za pecivo (ca. 5 g)
prstohvat soli
260 ml toplog mlijeka
1 jaje vel. M
20 ml ulja

Nadjev od griza:

800 ml mlijeka
130 g mekog pšeničnog griza

Punjenje od oraha:

ca. 250 g mljevenih pistacija, oraha ili lješnjaka

Za posipanje i razvijanje:

100 g kukuruznog škroba/gustina/nišeste
50 g brašna

Agda:

1 litar vode
800 g šećera
2 koluta limuna

Za premazivanje:

ca. 200 g pročišćenog maslaca/mast na biljnoj bazi

Oklagija + 1 cjedilo za čaj (opcionalno)

Priprema:

- 1) Uvijek prvo pripremite sirup, jer se mora ohladiti. To možete učiniti dan ranije i držati ga u frižideru do daljnje upotrebe. Pomiješajte vodu i šećer u loncu i prokuhajte ih. Kad sirup ključa, smanjite vatru na 7. stepen od 9 i kuhajte oko 10 minuta bez poklopca. Zatim stavite 2 koluta limuna i pustite da se sirup potpuno ohladi.
- 2) Pripremite tijesto jer ono mora odmarati: Pomiješajte brašno, so i prašak za pecivo u posudi za miješanje. Dodajte toplo mlijeko, umućeno jaje i ulje i umijesite malo čvršće tijesto.
- 3) Stavite ga na pobrašnjenu radnu površinu, premijesite i vagnite. Moje je imalo ukupno oko 835 g. Podjeljeno na 8 dijelova, svaki ima otprilike 104 g.
- 4) Svaki komad tijesta kratko premijesite i formirajte lopticu. Stavite ih na pobrašnjenu tacnu i pokrijte prozirnou folijom i čistom kuhinjskom krpom. Tijesto sada treba da odstoji na sobnoj temp. oko 30-60 minuta.
- 5) U međuvremenu skuhaite puding od griza. Prokuhajte mlijeko, umiješajte griz i kuhajte ga dok ne postane gust. Sipajte ga u drugu posudu, prekrijte prozirnou folijom tako da ga dodiruje na površini i pustite da se ohladi. Za puding vam nije potreban šećer jer je sirup dovoljno sladak.
- 6) Pripremite orahe. Oni mogu biti sitno ili grublje mljeveni, to je stvar ukusa. Pripremite mix škroba i brašna, oklagiju i cjedilo za čaj.
- 7) Kada je tijesto spremno, cjedilom za čaj i mixom škroba i brašna pospite radnu površinu i kuglu tijesta razvaljajte što tanje. Cijeli postupak razvijanja i punjenja možete vidjeti u videu. Obavezno ga pogledajte!
- 8) Pomastite veliki pleh od rerne i smokve/školjke poredajte što gušće jedne uz drugu. Premažite svaku bistrim maslacem. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 35-40 minuta. Ako na vrhu potamne, prekrijte ih aluminijskom folijom i nastavite peći.
- 8) Vruću baklavu (direktno iz rerne) prelijte hladnim sirupom. Na početku će da pliva u njemu, ali nakon nekog vremena upiće veliki dio. Ostavite ih na sobnoj temperaturi da se ohlade i upiju sirup a zatim najbolje i preko noći u frižideru.
- 9) Smokvice baklava su pogodne za zamrzavanje. Ako nakon odmrzavanja nemate dovoljno sirupa, jednostavno skuhaite malu količinu i poslužite sa svježim sirupom.

