



ПЕКАРА БРАНКОВИЋ

Основана 1885 год.

Recepti



ŠAMROLNICE

pripadaju grupi "poslastičarskih proizvoda"

Sastav: Brašno T-400, jaja, so, voda.

Način pripreme:

Prosejano brašno se zamesi sa ostalim sirovinama. Nakon toga u testo se ulaže prethodno pripremljen margarin. Potom se oklagijom vrši rastanjivanje i preklapanje testa uz obavezno odmaranje između preklapanja. Tako rastanjeno testo se seče na trakice širine 2-3cm. Trakice se namotavaju na kalupe „fišeke“ za šamrolne. Potom se vrši pečenje u rerni na temperaturi od 200 C u vremenu od oko 10min. Ispečene šamrolnice se hlađe i odvajaju od „fišeka“. Sledi punjenje šamrolnica sa gotovim krem filom od vanile i posipanje gotovih šamrolnica termostabilnim šećerom.



ПЕКАРА БРАНКОВИЋ

Основана 1885 год.

Recepti



ČAIJA

pripada grupi "masnih peciva"

Sastav: Brašno T-500, domaća mast, kvasac, so, voda.

Fil: sitan sir, jaja.

Način pripreme:

Prethodno prosejano brašno se zamesi sa ostalim sirovinama (kvasac, so i voda), tako da temperatura testa bude oko 28-30 C. Nakon toga testo se deli na manje testene komade, koji se okruglo oblikuju i obilno zamaste i stave u plehove gde se testeni komadi odmaraju oko 15min. Potom se vrši njihovo vadenje iz pleha da bi se testeni komadi malo opustili. Sledi rucno rastanjivanje jufki na zamašcenim površinama i filovanje sa prethodno spremnjrenom masom od sira i jaja. Rastanjeni komad se urola i uvije, pa se smešta u prethodno zamašcen pleh. Površina komada se ponovo malo zamasti. Potom se testo ostavi da „odstoji“ na sobnoj temperaturi od 45-60 min. Nakon toga pecemo u zagrejanoj rerni na 180 C 25-30 min.



ПЕКАРА БРАНКОВИЋ

Основана 1885 год.

Recepti



BUREK SA ŠUNKOM I KAČKAVALJEM
pripada grupi "etno proizvoda"

Sastav: Brašno T-400, so, voda, Gluten Mix

Gluten Mix sastav: pšenični gluten, durum
brašno, vitamin C

Način pripreme:

Prosejano brašno se zamesi sa ostalim sirovinama i hladnom vodom. Proces zamesa smatra se završenim u momentu kada se na bazi iskustva i zahtevanih fizičkih osobina testa proceni da je testo homogenizovano i dovoljno tvrdo. Po završetku mešanja posle kratkog odmaranja 10-15min i štesovanja (premesivanje), vrši se deljenje na veće testene komade a potom deljenje i na manje komade. Sledi oblikovanje u okrugle testene komade. Zatim se ovi komadi obilno zamašćuju i ređaju u plebove, pokrivaju i ostave da odmaraju 30-45min. Nakon odmaranja pristupa se razvlačenju i preklapanju testa. Za jedan burek razvuku se četiri kore testa u kome se tokom obrade ravnomerno uloži masnoća. Kore se odlikuju time što su tanke. Prilikom njihovog razvlačenja kidaju se zadebljani krajevi. Filuje se unapred pripremljenim filom rendane šunke i kačkavalja. Burek se peče u zagrejanoj rerni na temperaturi od 200 C 40 min.