



JERNEJ KITCHEN

PARKLJI

Parklji v obliki pekovskega izdelka so nujni za miklavževanje. To je recept za mehke in puhaste parklje, ki jih otroci naravnost obožujejo.

ZA	6	PARKLJEV (6X80G)
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	1	URA 30 MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT (+VZHAJANJE)

PARKLJI

450 g gladke bele moke

7 g suhega kvasa

50 g sladkorja

8 g soli

250 ml mleka

1 jajce

60 g hladnega masla

rozine, za oči

mleko, za premaz

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

kuhinjski robot ali električni

ročni mešalnik

večji pekač

papir za peko

valjar

TESTO IN VZHAJANJE

Vse suhe sestavine (gladko belo moko, kvas, sladkor in sol) damo v večjo skledo ali v skledo kuhinjskega robota. Prelijemo z mlačnim mlekom in dodamo jajce. Zagnetemo v prožno, gladko testo. Uporabimo ročni električni mešalnik z metlicami za testo ali kuhinjski robot. Mešamo približno 5 minut, da dobimo gladko testo. Dodamo na kocke narezano maslo in gnetemo še tako dolgo, da se maslo vgnete v testo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko folijo in počakamo, da v toplem prostoru sobne temperature testo vzhaja 45 minut.

OBLIKOVANJE IN DRUGO VZHAJANJE

Testo razdelimo na štiri dele. Na rahlo pomokani površini oblikujemo v kroglice in postavimo na stran za 10 minut, da se testo sprosti. Vsako kroglico razvaljamo na kvadrat velikosti 20 cm x 10 cm. Z nožem za testo izrežemo parklja, ga rahlo raztegnemo in položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Odrezke testa ponovno zagnetemo in oblikujemo v dve krogli ter jih ponovno razvaljamo, da dobimo šest parkljev. Če še kakšen kos testa ostane, naredimo malo pletenico ali štručko. Pekač pokrijemo s krpo ali živilsko folijo. Pustimo, da testo vzhaja na sobni temperaturi 45 - 60 minut, oziroma tako dolgo, da parklji vidno narastejo. Večje rozine prepolovimo. Rozine damo v skodelico in jih prelijemo s 100ml vrele vode. Postavimo na stran do uporabe. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 190 °C.

PEČENJE

Ko parklji vzhajajo, jih enakomerno premažemo z mlekom. Rozine močno potisnemo v testo, da dobijo parklji oči in gumbe

na trebuhu. S škarjami naredimo manjši rez, da dobimo usta.
Pekač s parklji damo v pečico in pečemo 17 - 20 minut pri 190
°C, oziroma tako dolgo, da lepo porjavijo.