



JERNEJ KITCHEN

DOMAČE KAJZERICE

Mehke, domače, s čudovito skorjo.

ZA	18	KAJZERIC
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE TESTA:	180	MINUT

DOMAČE KAJZERICE

400 ml vode

100 ml mleka

10 g rjavega sladkorja

15 g svežega kvasa Fala

1 kg gladke bele moke, tip 500

20 g soli

2 jajci

60 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot (poljubno)

večja skleda

živilska folija ali kuhinjska krpa

papir za peko

večji pekač

PRIPRAVA KVASA

V merilni vrč vlijemo vodo in mleko. Dodamo rjav sladkor in sveži kvas Fala. Premešamo in pustimo 10 minut, da začne kvas delovati.

NASVET

[Vse sestavine naj bodo sobne temperature.](#)

ZGNETEMO V TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali v večjo skledo) stresemo moko in sol. Dodamo mokre sestavine in kvas ter pričnemo z mešanjem na nizki hitrosti. Postopoma dodamo jajci. Mešamo 5 minut v kuhinjskem robotu ali pa gnetemo 10 minut z rokami na delovni površini.

PRVO VZHAJANJE

Dodamo maslo in ga dobro vgnemo v testo. Gnetemo še približno 5 minut. Testo mora biti gladko in prožno. Prestavimo ga v čisto skledo in pokrijemo z živilsko folijo ali vlažno kuhinjsko krpo. Pustimo, da testo vzhaja na sobni temperaturi 1 uro oziroma dokler ni masa testa podvojena.

NASVET

[Vlažna kuhinjska krpa prepreči sušenje testa.](#)

DRUGO VZHAJANJE

Testo v skledi rahlo štirikrat preložimo po tretjinah kot pismo. Ponovno pokrijemo z živilsko folijo ali vlažno kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 1 uro na sobni temperaturi oziroma dokler ni masa testa podvojena.

OBLIKOVANJE

Testo vzamemo iz posode in ga položimo na čisto delovno površino. Razdelimo na 18 enakih kosov (v kolikor želimo biti zelo natančni uporabimo tehtnico, vsak kos naj tehta približno

Sponsored

90g). Vsak košček testa z dlanjo in s krožnimi gibi oblikujemo v gladko kroglo. Pustimo počivati 5 minut na delovni površini, da se testo sprosti in bomo tako lažje oblikovali svaljek.

OBLIKOVANJE V KAJZERICO IN TRETJE VZHAJANJE

Iz vsake krogle testa s pomočjo dlani oblikujemo dolg svaljek (dolžine približno 35 cm) in na sredini naredimo rahel vozelj. Zgornji konec svaljka potisnemo iz spodnje strani v sredino vozlja. Spodnji del svaljka pa potisnemo iz zgornje strani v sredino vozlja. Tako bomo dobili obliko kajzeric. Vsako kajzerico položimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med kajzericami dovolj prostora. Pokrijemo z živilsko folijo ali čisto krpo in pustimo vzhajati 1 uro na sobni temperaturi oziroma dokler se testo ne podvoji.

PEKA

Pečico segrejemo na 230 °C. Poljubno lahko vzhajane kajzerice premažemo z razžvrkljanim jajcem (na ta način dobimo sijočo skorjo) ali pa jih rahlo poškrpimo z vodo. Postavimo v pečico, temperaturo znižamo na 210 °C in pečemo 20 - 25 minut. Po 8 - 10 minutah preklpimo pečico na ventilacijo.

NASVET

Odlični so tudi poljubni posipi: mak, sezam, suha ocvrta čebula...

POSTREŽEMO

Pečene kajzerice vzamemo iz pečice in pustimo, da se popolnoma ohladijo na rešetki. Kajzeric ne pokrivamo s krpo.

SHRANJEVANJE

Pečene kajzerice hranimo v vrečki za kruh na sobni temperaturi ali pa jih pečene zamrznemo do meseca dni. Zamrznjene kajzerice pustimo eno uro na sobni temperaturi, nato postrežemo.