

DJEDOV BRK

TIJESTO:

550g brašna
12g praška za pecivo
100g šećera
180g maslaca/margarina
180g milerama
4 (80g) žumanjka
korica limuna

NADJEV:

3 (120g) bjelanjka
150g smeđeg šećera
50g kristal šećera
150g mljevenih oraħa

JOŠ:

marmelada od marelica
100g mljevenih oraħa



POSTUPAK:

TIJESTO: Maslac/margarin neka bude sobne temperature. Sve sastojke spojiti i mikserom ili rukama umijesiti glatko mekano tijesto. Tijesto zamotati u plastičnu foliju i ostaviti da odmori cca 1h.

Odmoreno tijesto podijeliti na 5 jednakih dijelova. Na malo brašna svaki komad premijesiti i tanko razvaljati, premazati marmeladom, posuti orasima i sa obje duže strane zarolati prema unutra, ostavljajući sredinu praznu. Svaku štrucu prebaciti u pleh na čije dno je stavljen papir za pečenje, stavljaajući ih jednu do druge.

Pećnicu zagrijati na 180°C.

NADJEV: Bjelanjke mikserom umutiti u čvrst snijeg, povremeno dodajući šećer. Miksati dok se šećer ne otopi, a bjelanjci postanu sjajni i gusti. Ručno umiješati oraħe. Nadjev prebaciti u dresir vrećicu i napuniti svaku štrucu. Peći 20-25 minuta, ovisno o pećnici. Kada se ohlade, svaku štrucu na 1,5-2cm debljine, ovisno o željama.

Čuvati na suhom i tamnom mjestu.

NAPOMENE:

- Ovisno o veličini žumanjka, možda će vam za tijesto trebati 5-10ml vode. Ja koristim jaja L

veliĉine i to je koliĉina koja je dovoljna. Ako koristite manja jaja, onda bi vam moglo zatrebati malo vode, ali ne pretjerujte!

- Tijesto ne treba odmarati u friĝideru. Bitno je samo da odmori
- Ovisno o veliĉini peĉnice, odnosno pleha u kojem Ćete peći, odredite koliko Ćete razvlaĉiti tijesto. Kod mene je to 40x25cm. I potrudite se da tijesto razvaljate u pravokutnik
- Orahe koji ostanu na radnoj površini prije valjanja slijedeće štruce ne bacajte, nego jednostavno umiješajte u tijesto
- Znam da se ĉesto spominje marmelada ili pekmez od šljiva za premaz, no meni osobno je s marmeladom od marelica puno ukusnije. Naravno, vi stavite onu koja vam više odgovara, ili koju imate kod kuće
- Što se nadjeva tiĉe, ne trebaju vam sva 4 bjelanjka, jednostavno je previše. 3 su sasvim dovoljna. S ovom koliĉinom kada bogato nadjenete svaku štrucu, toĉno imate za svih 5, odn. cca 80g nadjeva po štruci. Poigrajte se malo s dresir vrećicom, tako da dobijete lijepi oblik nadjeva; i kasnije pri rezanju Će ljepše izgledati. Ova prva štruca na slikama je pokazatelj kako ne raditi haha...
- Radila sam Djedov brk i sa ĉokoladnom glazurom koja se stavlja preko nadjeva, no meni je draže bez ĉokolade. Ako je ipak želite stavljati, onda nadjev smanjite za trećinu, da ostane mjesta za ĉokoladnu glazuru. I neka bude ĉim ravniji, da bi kasnije bilo lakše stavljati ĉokoladu
- Jako bitna stvar!!! Kada rolate tijesto prema unutra, vodite raĉuna da vam ne ostaje zraka izmeĊu i da štruce ne budu labavo zarolane, u suprotnom je vrlo izgledno da Će vam pri rezanju pucati i lomiti se i nećete imati lijepe, uredne i jasno vidljive „brkove“
- Kolaĉ režite oštirim nožem po mogućnosti s ravnom oštricom, ne pilicom, u jednom potezu, s jedne strane na drugu, od gore prema dolje

Dobar tek!