

PECIVA SA LIMUNOM

550 g brašna
2 žličice soli
350 g vode
7 g instant kvasca
naribana korica limuna

U prikladnu posudu prosijte brašno pomješano sa soli. Načinite udubinu pa u nju dodajte instant kvasac i naribanu limunovu koricu. Drvenom kuhačom miješajte dok se sastojci ne povežu u tijesto.

Istresite na radnu površinu pa nastavite mijesiti dok ne dobijete glatko i elastično tijesto. Lagano pobrašnite zdjelu u kojoj ste započeli mijesiti pa vratite tijesto u nju. Stavite na toplo i prekriti čistom kuhinjskom krpom. Dižite 1 sat.

Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite dignuto tijesto.

Podijelite tijesto na komadiće željene veličine (ja sam ih dobila 8 kom po otprilike 100 g svaki) pa ih oblikujte u duguljasta peciva.

Lim za pečenje obložite masnim papirom pa na njega rasporedite oblikovana peciva.

Ponovno prekriti krpom dižite 1 sat.

U međuvremenu zagrijte pećnicu na 250 C.

Na najgornju rešetku pećnice stavite prazan lim koji ćete zagrijavati zajedno sa pećnicom.

Dignuta peciva zarezite oštrim nožem pa ga stavite u prethodno zagrijanu pećnicu.

U prazan zagrijani lim ulite 200 ml vode pa brzo zatvorite vrata pećnice kako vodena para ne bi pobjegla van.

Pecite 10 minuta. Nakon toga snizite temperaturu pećnice na 220 c pa nastavite peći pecivo još 10-15 minuta, ovisno o Vašoj pećnici, dok peciva ne dobiju lijepu boju.