

Pecivo s slivami

Kvašeno testo s slivami in hrustljivimi mrvicami

8 kosov



Potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sestavine:

Za pekač:

Papir za peko

Kvašeno testo:

150 ml mleka
50 g masla ali margarine
350 g pšenične moke
1 zavitek Dr. Oetker Kvasa
50 g sladkorja
1 jajce (velikost M)

Nadev:

800 g sliv

Piškotne drobtine za posip:

100 g pšenične moke
50 g sladkorja
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja
75 g masla (mehkega) ali margarine

1 Kvašeno testo:

V manjši posodi segrejte mleko. V njem raztopite maslo ali margarino. Moko stresite v mešalno posodo in primešajte kvas. Dodajte preostale sestavine, mešanico mleka in masla/margarine ter z mešalnikom (metlici za gnetenje) vse skupaj mešajte najprej na najnižji in nato na najvišji stopnji približno 5 minut, da nastane gladko testo. Pokrito testo pustite vzhajati na toplem, dokler se vidno ne poveča. Pekač obložite s peki papirjem. Pečico predhodno segrejte.

Električna pečica 180 °C

Pečica na vroči zrak 160 °C

2 Nadev:

Slive operite, razkoščičite in po dolžini narežite na polovice.

3 Piškotne drobtine za posip:

V posodi z mešalnikom (metlici za mešanje) zmešajte vse sestavine, da nastanejo grobe drobtine.



-
- 4 Kvašeno testo na rahlo pomokani površini pregnetite. Razdelite ga na 8 enakomernih porcij, oblikujte v kroglice in jih razvaljajte (Ø 12 cm). Nastale kroge položite na pekač ter po njih razdelite slive tako, da gledajo ostri robovi navzgor. Na toplem jih pustite vzhajati še pribl. 15 minut. Nato po njih potresite piškotne drobtine in jih pecite.

Položaj pečice sredina pečice

Čas peke: 20 Minute

- 5 Pecivo skupaj s papirjem za peko postavite na kuhinjsko rešetko. Postrežete lahko toplo ali ohlajeno pecivo.

Tip from the Test Kitchen

- Po želji postrezite pecivo s cimetovim sladkorjem, stepeno smetano ali kepico vaniljevega sladoleda.
Pecivo s slivami lahko tudi zamrznete.
Pripravite ga lahko tudi z drugim sadjem, npr. jabolki.

