

Veknice sa mlevenim mesom

Punjeno testo

1 Tepsija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Nadev:

1 mala crvenih paprika (oko 160 g)
250 g mešanog mlevenog mesa
1 jaje
30 g paradajza koncentrata
3 kašika/e hlebnih mrvica
1 kašičica soli
sveže mleveni crni biber

Kvasno testo:

450 g dinkel (spelt) brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 kašičica soli
1 belanaca
200 g kisele pavlake
6 kašika/e jestivog ulja npr. maslinovog
6 kašika/e mleka

Dodatno:

1 žumance
1 kašika mleka
susama
kačkavalj rendani

1 Pripremite:

Prepolovite papriku, očistite od semenki, odstranite bele zidove. Dobro je operite, ostavite da se ocedi i sitno je iseckajte.

2 Nadev:

Dobro sjedinite mleveno meso, papriku, jaje, paradajz, hlebne mrvice, so i biber.

Kvasno testo:

Prosejte brašno u činiju i pažljivo sjedinite sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom 2 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Pokrijte ga i ostavite da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća. Obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu. Još jednom kratko promesite testo na blago pobrašnjenoj radnoj površini, podelite ga na 12 jednakih delova. Svaki deo formirajte u lopticu i na pobrašnjenoj površini oblikujte krug (Ø 12 cm). Na svaki stavite po 1 kašiku nadeva od mlevenog mesa i testo ponovo dobro spojite iznad nadeva, tako da nadev ne može da ispadne. Položite loptice sa spojem na dole na tepsiju. Ostavite ponovo da odstoje pokrivene, dok se vidno ne uvećaju. Umutite žumance sa mlekom i time premažite veknice. Po želji pospite susamom ili rendanim kačkavaljem. Stavite da se peče na srednjoj visini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Prevucite ih sa papirom za pečenje na rešetku i poslužite tople ili hladne.