

PUFETKE



Mini bombetke

Sestavine za 24 pufetk

- 20 dag **bele moke**
- 10 dag **črne moke**
- 1/2 **vrečke suhega kvasa** (ali 1/4 kocke svežega kvasa)
- približno 2,2 dcl **vroče vode**
- 1/2 **žličke soli**
- **ščep sladkorja**



Premaz za 24 pufetk

- 1 beljak
- začimbe (ali **semena**)
- grobo mleta **sol**
- olivno olje



PRIPOMOČKI

večja posoda



sito za moko



električni mešalnik



peki papir



pekač



Priprava testa

1. KORAK

Moko preseješ v posodo.

2. KORAK

Dodaš suhi kvas, sol, sladkor in suhe sestavine premešaš.

3. KORAK

Dodaš vročo vodo (ne vrelo) in z mešalnikom maso mešaš približno 20 minut, dokler se ta ne začne svetiti oz. dokler se ne aktivira gluten.

Masa je lepljiva in se ne odlepi od posode.



Oblikovanje pufetk

Testo ne vzhaja!

- Iz testa oblikuješ majhne kroglice, velike so približne toliko kot malo večji oreh.
- Kroglice odlagaš na pekač, obložen s papirjem za peko, ki si ga prej pomokal.

Predlagamo, da v pekač standardne velikosti, ne daš več kot 3 x 4 kroglic.



POMEMBNO za lepe pufetke

- Testo se zeloooo lepi in če si ne boš naoljil rok, bo oblikovanje kroglic postalo misija nemogoče.
- Oblikuj kroglico in jo kar nekaj časa grobo valjaj med rokami, da se testo tudi znotraj lepo oblikuje.
- Glede na izkušnje lahko povemo, da je oljenje rok potrebno ponoviti najmanj na vsake tri kroglice.

VZHAJANJE pufetk

In zdaj najpomembnejši del.

Kroglice pustiš vzhajati vsaj dve uri, še **bolje tri ure**,

da se te napihnejo in postanejo lahke kot balonček.

Niti slučajno jih ne premikaš ali se jih dotikaš, ker se bodo sesule.



Premaz



Tik preden daš kroglice v pečico,

- jih zelo NARAHLO premažeš z raztepenim beljakom, da se kne sesujejo.
- Po beljaku potreseš začimbe in grobo mleto sol.

Sol je zakon na teh pufetkah, saj ti v ustih da občutek, da ješ slane palčke. Ne moreš se ustaviti.

Peka pufetk

V pečico daš posodo z vodo in pečico **segreješ na 220 stopinj.**

Pekač s pufetkami nežno prestaviš v pečico in jih **pečemo 8-10 minut** (odvisno od pečice).



Pečene pufetke **pokriješ s krpo** in jih pustiš, da se počasi ohladijo. Tako bodo znotraj ostale lepo mehke.

POSEBNOST pufetk

Poskušaj se zdržati, da se ohladijo.

Lahko jih nadevamo s sirom, zelenjavo...



DROŽI

Če nimaš kvasa. lahko sam pripraviš nadomestek zanj. To so

DROŽI. Recept za pripravo najdeš na spletni strani:

<https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/priprava-drozi-divjega-kvasa-nastavka-za-peko-kruha-brez-kvasa>

VIRI

<https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/pufetke-mini-puhaste-bombetke>

<https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/priprava-drozi-divjega-kvasa-nastavka-za-peko-kruha-brez-kvasa>