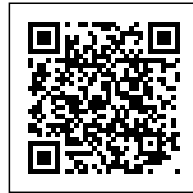




HUGO MAIZĪTES





Ar šo recepti jums izdosies g lielas, kraukšķīgas un pufīgas maizītes.

Sastāvdaļas:

650 gr augstākā labuma miltu



350 ml silta ūdens

1 iepakojums sausā rauga

1 ēdamkarote sāls (bez kaudzītes)

1 ēdamkarote kristāliskā cukura (bez kaudzītes)

1 ēdamkarote tauku vai sviesta (var būt ar kaudzīti)

60 gr kausēta siera

Graudainais jūras sāls, sezama sēkliņas vai magones (pēc izvēles un pašām beigām pārkaisīšanai)

Pagatavošana:

1. Bļodā sajauciet sausās sastāvdaļas: izsijātus miltus, raugu, cukuru, sāli.

2. Pievienojiet siltu ūdeni, taukus vai sviestu, kausētu sieru.

3. Samaisiet mīklu (vēlams mikserī) līdz viendabīgai gludai konsistencei (jābūt nedaudz stingrākai, bet tikai ne lejamai).

4. Pārklājiet mīklu ar pārtikas plēvi vai dvielīti, novietojiet siltā vietā un ļaujiet tai labi uzrūgt (vismaz 1,5 stundas).

5. Mīklu izklāj uz miltiem izkaisītas virsmas un veido garenu kukulīti.

6. Sadaliet mīklu 9 vienādās daļās. No katras daļas maigi mīcot veidojiet klaipiņu. Ar mīklas rulli klaipiņus nedaudz pieplacina, saglabājot apaļu formu.

7. Sagatavotos mīklas klaipiņus liek uz cepešpannas, izklātu ar cepampapīru (lai papīrs būtu „paklausīgs”, pannu nedaudz ieziež ar sviestu un tad „pielīmē” cepampapīru)

8. Pārklājiet ar dvielīti un ļaujiet vēl uzrūgt 15-20 minūtes.

9. Izveidojiet iegriezumus ar ļoti asu nazi (ja vēlaties klasisko formu, iegriezumi nav jāveido). Mīklas klaipiņus pārziež ar ūdeni un pārkaisa ar magonēm vai sezama sēkliņām un jūras sāls graudiņiem (Nav obligāti, bet vislabāk ir ar sezamu un sāli!).

10. Pirms cepšanas, uzkaršē cepeškrāsni līdz 200 grādiem.

11. Cepiet 200 grādu temperatūrā 13 minūtes. Palieliniet temperatūru maksimāli un cepiet vēl 2-3 minūtes.

NECEPIET ILGĀK PAR 16 minūtēm - maizītes vienkārši izzūs !!!

Pēc izņemšanas no krāsns viegli apslakiet ar ūdeni. Maizītes būs spīdīgas un kraukšķīgas.

Ļaujiet atdzist un, kad tās ir uz mēles, un ir „mņam”, sūtiet atsauksmes. Es priecāšos, ja tās izdosies. Maizītes arī nākamajā dienā ir kā svaigas, tās nesacietē. Iesaku uzglabāt ietītas dvielīti.

Mēģināju arī sasaldēt – atkausētas ir kā svaigas.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

