

Gibanica, dizano tijesto sa rogačem

Nadjev za dizano tijesto sa rogačem, gibanica sa rogačem, jedan protvanj 23x40x7 cm;



- 400g brašna od rogača
- 5 dl mlijeka *
- 1 MŽ cimeta
- 100 g šećera **
- 0,05l ruma
- 2 bjelanjka
- 1/4 MŽ soli

* Količina mlijeka može varirati, ovisi o brašnu od rogača. Ako je brašno grublje mljeveno pije više tekućine.

** Količina šećera može varirati. Rogač je prirodni produkt, pa prema tome od godine do godine varira količina šećera u plodu, pa time i u brašnu od rogača.

[Tijesto za gibanicu od rogača](#) ili dizano tijesto sa rogačem pripremite po [receptu za domaće tijesto za gibanicu](#).

Ugrijte mlijeko da proključa, te prelijte brašno od rogača i šećer. Pustite da brašno upije mlijeko. Masa mora biti vlažna, ali ne mljackava. Ako je pre suho dodajte mlijeka. Ostavite dok se ne ohladi.

U međuvremenu dodajte sol u bjelanjke te istucite snjeg.



U ohlađenu smjesu mlijeka, rogačevog brašna i šećera, umješajte rum i cimet. Izradite da ne ostanu nikakve grudice.

Umješajte skroz lagano snjeg, činite skroz lagano sa što manje pokreta, kako se snjeg nebi previše razbio.



Na razvaljano [tijesto za gibanicu](#) koje ste napravili po receptu za dizano tijesto za gibanicu od rogača, mokrom špahtlom ravnomjerno rasporedite nadjev od rogačevog brašna (johannisbrotmehl) po cijelom tijestu.

Ako u posudu za pečenje stavljate 2 role, zarolane komade polažite u protvanj tako da otvoreni rub rolade gleda u pleh, a ne prema sredini.

Posudu za pečenje prvo namažite margarinom, pa zatim pobrašnite.

Nadjevenu gibanicu sa rogačem zarolajte, te položite u posudu za pečenje. Ostavite na toplom, ovisno o temperaturi, još cca. 30-45 min da dizano tijesto od rogača naraste na duplu veličinu.

Stavite li gibanicu odmah peći, tijesto će se zbog topline na vrhu dignuti dok će sredina ostati još neko vrijeme hladna. Dizano tijesto sa rogačem se neće jednolično dizati te će u sredini tijesta gibanice ostati rupa.



Gibanicu od rogača pecite u pećnici na srednjoj polici, prvo 20 min. na 150-160°C pa podignite temperaturu na 180°C i pecite još 20 min. te na kraju još 10 min. na 200°C.

Stupnjevito pečenje je obavezno, jer se inače dizano tijesto izvana pre brzo digne, a iznutra gdje je manja temperatura, diže se nesrazmjerno sporije, rezultat je rupa između sredine i vanjskog dijela.

Ako za vrijeme pečenja primjetite da dizano tijesto postaje pre tamno, pokrijte je aluminijskom folijom.

Gibanica od rogača je pečena kada pri kuckanju čujete šupji zvuk.

Par minuta nakon šta je izvađena iz pećnice, gibanica izvana omekani.

Pečenu dizano tijesto sa rogačem prekrijte krpom, te u protvanju ostavite da se hladi. Kada je gibanica hladna na dodir izvadite je na žicu i dalje je pokrivenu ostavite da se potpuno ohladi.



www.moja-kuhinja.com