

Domaće dizano tijesto

V. 2 - 22.6.2014

Dizano tijesto za jednu posudu 23x40x7 cm.



- 800g [glatkog brašna](#)
- 200g [oštrog brašna](#)
- 3,5-4 dl mljeka (2,5-3 +1)
- 150 g maslaca
- 0,05 dl ruma
- 2 VŽ (25g) ribne korice limuna
- 2 vanil šećer
- 150 g šećera
- 2 paketića suhog kvasca (dve kocke germe)
- 2 jaje
- 2 žumanjka od jajeta (bjelanjke sačuvajte potreban vam je za nadjev)
- 1/2 MŽ soli

Od tri žlice **glatkog brašna**, 1 MŽ šećera, 1 dl mlakog mlijeka te kvasca propremite [kvas](#). Pustite da **kvas** na toplom 30 minuta da naraste.

U posudu za mješanje **tijesta** dodajte ostatak glatkog brašna, šećera i mlakog mlijeka te **oštro brašno**, jaje, žumanjke, rum, sol, ulje, vanil šećer, naribanu koricu limuna te sve prelijte sa dignutim kvasom.

Izmješajte smjesu prvo mikserom. **Dizano tijesto** mora biti mekano, ali nikako mljackavo. Ako je potrebno dodajte mlijeka ili brašna te promješajte.

![Takoder ovisno o veličini, tj. težini jaja](#)

Ostavite 30 minuta dizati, pa promješajte.



Sada dolazi najbitniji dio u **spremanju dizanog tijesta**, klofanje tijesta, tj. obrađivanje tijesta kuhačom tako da tijesto stalno podižete i razvlačite. **Klofajte tijesto**, dok se više ne ljepi za posudu. Ljepi li se, klofajte dok se ne prestane ljepiti. Klofanjem zatvaramo zrak u tijesto šta povoljno djeluje na **dizanje tijesta** i na kraju da pečena gibanica bude rahla. Priprema je slična kao kod [tijesta za krafne](#).

Dizano tijesto potom ostavite pokriveno na toplom dalje dizati, dok se ne pojave mjehurići, zavisno od temperature 30-45 min.

Dizano tijesto može imati kiselkasti miris koji u pečenju nestaje, to je od kvasčevih gljivica te je dobar znak da se **tijesto** dobro diže.



Dignuto tijesto podjelite u dva jednaka dijela. Svaki dio posebno razvaljajte valjkom u što manje pokreta.

Gledajte da dužinu **izvaljanog tijesta** uskladite sa dužinom posude za pečenje, debljina cca.1-1,5cm. Valjajte sa što manjim pritiskom.

Kao najbolja **posuda za pečenje dizanog tijesta** se pokazao protvanj debljih stjenki (nikako gusnati) koje su iznutra emajlirane.

Teflonski tanki plehovi nisu najbolji izbor.



www.mojakuhinja.com

www.mojakuhinja.com