

Durum

Za pečenje uzmite najveću tavicu, ja sam pekao u el. peki, nepokriveno.



- Za cca. 5 durumova veličine 30cm:
- 300 g glatkog brašna
- 1 VŽ [ulja](#)
- 1 VŽ [alkoholnog octa](#)
- 1/2 MŽ soli
- 3 jaja
- 1/4 MŽ praška za peciva
- 6 DL vode

U prikladnu posudu prosijte brašno, sol, prašak za pecivo, dobro promješajte
Dodajte ocat, ulje te cca. 2 DL vode
Umješajte ljepljivo [tijesto](#).



Tek kad ste umijesili tijesto, dodajte ostatak vode te zamješajte smjesu gustoće jogurta. Prije uporabe neka odstoji barem 1-2 sata. Gotovu smjesu možete čuvati u hladnjaku 3-4 dana.

Durum pecite u jednoj teflonskoj tavici najvećeg promjera, koju će te samo jednom na početku pečenja prebrisati masnim papirom. Više ulja nije potrebno, jer ga ima u samom tijestu.

Pecite na visokoj temperaturi, prvi durum obično ne uspije, pa ga bacite.

Smjesu prije uporabe još jednom dobro promješajte, provjerite ako ima grudica, odstranite ih.

Pri uljevanju smjese u tavicu budite brzi, dodajte toliko (isprobavajte) da bi kada razlijete i razvučete smjesu

po tavici dobili visinu od 2-3mm.

Ja sam si sam napravio malu drvenu pomoć sa kojom jednoliko razvučem tijesto po tavici, inače to isto ima za kupiti u dućanima sa kuharskim priborom.

Durum zapecite, dok se rubovi ne počnu odvajati od tavice, tada ga preokrenite. Zapecite kratko, vanjsku stranu, toliko da kad probate prstom osjetite da tijesto nije sirovo.

Durum odmah po pečenju odložite na krpu da se ohladi i ponavljajte postupak dok ne potrošite svu smjesu.

Čini li vam se da su Durum pre reš, nemojte ih odmah baciti, nego ih slažite jednog na drugi, da se međusobno napare, tako će omekšati.

