

# Potrgane gaće, fanjki

Svaki dio Hrvatske ima za ovaj suhi kolač drugi naziv, pa se tako s obzirom na geografski položaj zove; poderane gaće, vlaški uštipak, fanjki ili dalmatinski uštipak.



Za cca. 12 komada uštipaka:

- 500 g [glatkog brašna \(Typ 550\)](#)
- 2dl mlijeka
- 1 dl vode
- 7 g (jedna vrećica) suhog kvasca ili pola kocke svježeg
- 1MŽ soli

U brašno umješajte sol te u sredini posude napravite udubinu u koju ulijte dignuti [kvas pripremljen po ovom receptu](#).

Dodajte ostatak mlijeka i vode te umjesiti tijesto.



Pokušajte tijesto klofati, to znači sa kuhačom mješati i pri tome ga dizati (rastezati) jer će tako u tijesto ući dosta zraka.

To radite više puta u intervalima, 5 min klofanja, 5 min. s tajanja i tako dugo dok tijesto ne postane sjajno i ne ljepi se više za kuhaču.

Kad se tijesto više ne lijepi, pokrite ga krpom i ostavite na toplom polagano dizati, ovisno o vanjskoj temperaturi, ali min. 30 minuta. Tijesto se diglo kad postigne dupli volumen.

Tijesto prilikom dizanja, a i kasnije ima kiselkasti miris, to je zbog kvasca koji pri dizanju ispušta CO<sub>2</sub>.

Ako nemate volje za klofanje tijesta izmješajte tijesto mikserom dok ne postane glatko. Ali metoda klofanja tijesta daje puno bolji rezultat.

Dignuto tijesto stavite na pobrašnjenu površinu te ga posipajte sa malo [brašna](#) i razvucite na debljinu od cca. 1 cm.

Iz tijesta narežite trake širine 5 cm, potom trake narežite još po dužini cca. 10cm.

**VAŽNO**, svaki komad slanog tijesta zarezati po sredini u dužini od 2 cm. Rez ide po cijeloj dubini [tijesta](#).

Možete rezati i druge oblike i figure, idealno za dječiji rođendan.

Različite figure iz tijesta za uštipke režite sa svojom djecom, predstavljat će im zadovoljstvo. Izrezane komade ostavite dizati, taman toliko da vam se ugrije [ulje](#).





U dubokom [ulju](#) na temp. 180°C pecite ih sa svake strane dok ne pozlate.

Pečenje je kratko, svega 2-3 minute. Zbog utora u sredini se vrijeme pečenja smanjuje.

Tijekom pečenja potrganih gaća, fanjki posudu poveremeno kružnim pokretima protresemo, da bi se ušticipci ravnomjerno pekli.

Pečete li u fritezi uz povremeno mješanje ulje kako bi se sve peklo ravnomjernije.

Gotove potrgane gaće stavite na upijajući papir. Dok su još mlaki posipajte ih šećerom.

