



Točka vseživljenjskega učenja:

**BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO
Strahinj 99, 4202 Naklo**

Gradivo za delavnico

**OBLIKOVANJE PLETENIC S PRAZNIČNIM
OKRASJEM**

Pripravili: Irena Gril in Darja Mavrin

Strahinj, 11. in 12. 6. 2009

OBLIKOVANJE PLETENIC S PRAZNIČNIM OKRASJEM

Pripravili: Irena Gril in Darja Mavrin, Biotehniški center Naklo

TEORETIČNI UVOD

Pletenice spadajo med pekovsko pecivo. Osnovne sestavine za izdelovanje pekovskega peciva so: moka, voda, sladkor, maščoba, kvas in sol. Poleg pletenic poznamo še naslednje vrste pekovskega peciva: žemlje, rogljičke, kajzarice, makovke, slane preste, maslene palčke, bombice ipd.

Vrste testa, iz katerega izdelujemo pletenice in drugo pekovsko pecivo so:

- osnovno kvašeno testo
- lažje kvašeno testo, z manjšim dodatkom maščobe in sladkorja
- težje kvašeno testo z večjim deležem maščobe in sladkorja.

Glavne značilnosti pekovskega peciva so:

- do 250 g teže posameznega kosa
- voluminoznost
- velik delež skorje
- enakomerno luknjičava sredica
- hitro staranje

Če želimo izdelati dobre in lepe izdelke, moramo biti pri izdelavi pekovskega peciva pozorni na:

- intenzivno gnetenje in mesenje testa
- natančno deljenje testa
- okrogljenje
- vzhajanje okrogljenih kosov
- ustrezne pogoje v vzhajalni komori ($T = 25$ stopinj C; $RV = 70$ %)
- pravilno vzhajanje in pravočasno vstavljanje kosov v peč
- pravilno pečenje (100 g-ski kosi 10 minut, temu pogoju prilagajamo temperaturo peči)
- paro ali zadostno vlago v peči.

Postopek za pripravo testa za pekovsko pecivo po korakih:

1. priprava surovin (po recepturi)
2. zamesitev testa
3. počivanje testa (22 stopinj C, 15 minut)
4. deljenje testa
5. okrogljanje
6. počivanje okrogljanega testa (22 stopinj C do 15 minut)
7. oblikovanje testa v zelene oblike
8. vzhajanje oblikovanih kosov
9. pečenje oblikovanih kosov
10. ohlajanje.

1. Priprava surovin pred peko

Moko je potrebno presejati, surovine je potrebno ogreti na sobno temperaturo.

2. Zamesitev testa

Gre za mehanski postopek, kjer z mešanjem sestavin dosežemo homogenost, čvrstost in elastičnost testa. Testo zamesimo ročno, kar traja 15 do 30 minut ali strojno, pri čemer traja postopek 10 minut.

Čas zamesitve je odvisen od:

- količine testa oz. od začetnih količin sestavin
- kakovosti moke
- tipa moke
- vrste moke (nekrušne moke se težje mesijo kot krušne)
- različnih dodatnih sestavin, ki se najtežje mesijo, pri čemer je velika nevarnost, da ostanejo delčki teh sestavin neporazdeljeni in se naredijo kepe.

Pogoji za optimalni zames so:

- temperatura (25 stopinj C je najprimernejša)
- hrana za kvasovke
- primerna količina vode

3. Počivanje testa:

Pomeni umiritev testa po intenzivnem gnetenju, da se v njem vzpostavijo notranje sile, kvasovke začnejo delovati. Takšno testo je lažje oblikovati. Testo počiva na temperaturi 22 stopinj C, 15 minut.

4. Deljenje testa

Razdelitev testa v enote (poljubno velike, vendar le do 250 g), lahko opravimo s pomočjo tehtnic ali delilnikov, manj zanesljivo je deljenje po občutku. Delimo torej na osnovi volumna in s pomočjo tehtnice.

5. Okrogljanje: Enote okroglimo s posebnim načinom vrtenja testa z dlanjo in prsti.

6. Vzhajanje okrogljenih kosov

Poteka pri temperaturi 22 stopinj C in traja približno 15 minut. Po končanem vzhajanju je včasih potrebno ponovno oblikovati kose, ker med vzhajanjem delno izgubijo obliko.

7. Oblikovanje

Po končanem vzhajanju oblikujemo kose v zelene oblike in jih polagamo na pekače.

9. Vzhajanje oblikovanih kosov

Temperatura naj bo od 25 do 27 stopinj C, relativna vlaga = 70 %, približno 30 do 45 minut.

10. Pečenje testa

Najprej pripravimo testo na peko. Pomažemo ga z vodo, raztopino sladkorja, lahko tudi z jajcem ali mlekom, ni pa nujno. Tako se bo oblikovala lepa skorja. Pečemo na začetni temperaturi ok. 200 stopinj C, ko začne skorja rjaveti pa zmanjšamo na 200 stopinj C.

11. Ohlajanje: Priporočljivo je postopno ohlajanje, da skorja ne odstopi oz. se ne lušči.

PLETENICE

Recept 1:

- 1 kg moka
- 1 kom jajce
- 20 - 40 g kvasa
- 15 g soli
- 50 g sladkorja
- 0,25 l voda
- 0,25 l mleko
- 50 g maslo

Recept 2:

- 1 kg moka
- 3 kom jajce
- 20 - 40 g kvasa
- 15 g soli
- 120 g sladkorja
- 0,5 l mleko
- 150 g maslo

Recept 3:

- 1 kg moka
- 2 kom jajce
- 30 - 50 g kvasa
- 15 g soli
- 80 g sladkorja
- do 0,5 l mleka

- 70 g maslo ali margarina
- 1 kom vanilin sladkor
- limonina lupinica
- lahko dodamo tudi rozine

DEKORACIJA PLETENIC

Testo pripravimo iz moke, soli in vode; vsebuje naj 10% soli. Za izdelek, ki ga oblikujemo iz 1 kg moke, zamesimo testo za dekoracijo iz 10 dag moke.

POTEK DELA

Priprava in tehtanje sestavin



Zamesitev (2 minuti počasi, 8 minut hitro)



Deljenje (30-100 g)



Okrogljenje



Vmesno vzhajanje ali počivanje (15-20 minut pokrijemo z folijo)



Oblikovanje pramenov



Vmesno vzhajanje ali počivanje pramenov



Podaljševanje pramenov



Prepletanje pramenov v želeno obliko



Polaganje oblikovanih kosov testa na pekače



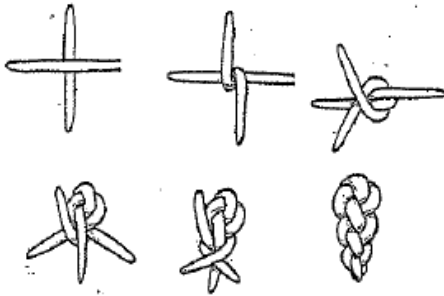
Vzhajanje (45-60 minut, 25 °C + 80% vlaga)



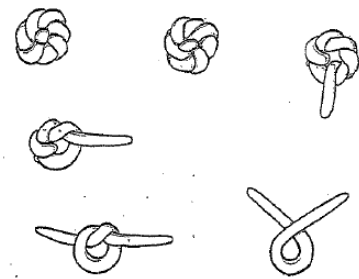
Pečenje (10-12 minut, 190 - 210 °C + para)



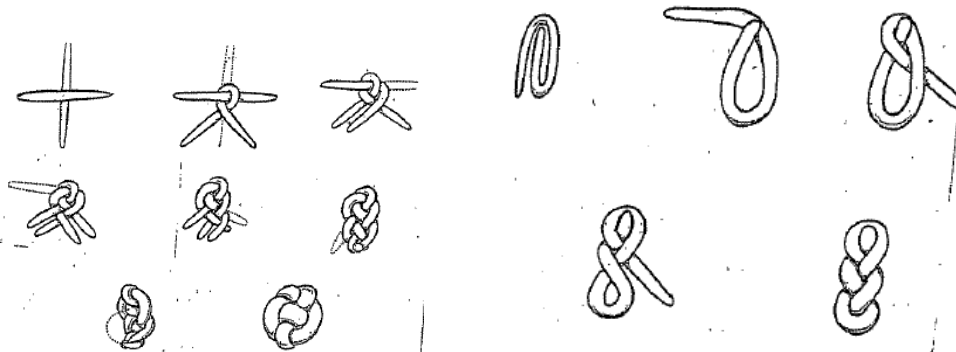
Ohlajanje



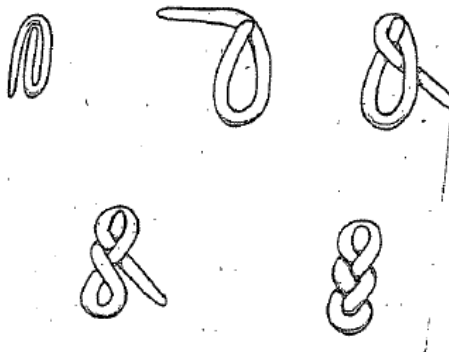
Makova pletenica
traku



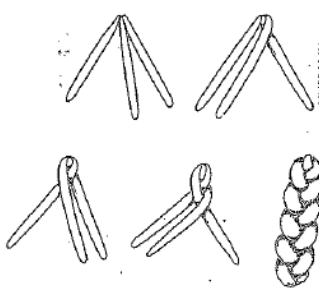
Gumb iz daljšega



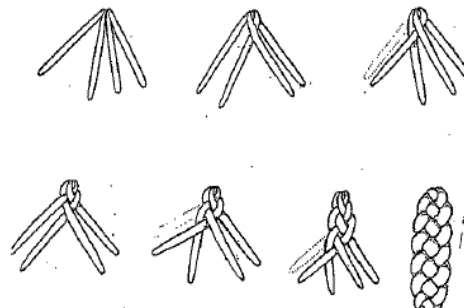
Pletenje z dvema pramenoma (Dunajski gumb)
pramena



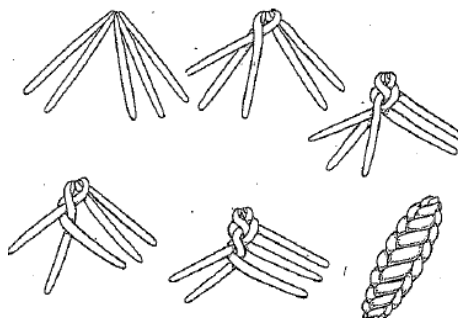
Gumb iz enega



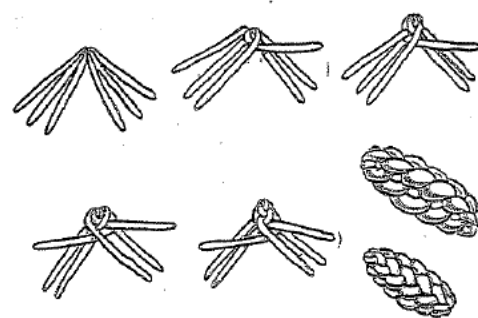
Pletenje s tremi prameni
prameni



Pletenje s štirimi



Pletenje s petimi prameni – visoka oblika
pletenica



Dunajska