

Zločesti raženi keksići

Neodoljiva kombinacija raženog brašna, limunove korice, meda i mljevenih lješnjaka - ovi mirisni keksi tope se u ustima i prava su napast! ?



Sastojci:

- 3,5 dl punozrnatog mekog raženog brašna (+ malo za doradu)
- 3 žlice mljevenih lješnjaka
- 125 g maslaca
- 2 žlice cvjetnog meda
- 1 neprskani limun (korica)
- prstohvat soli
- na vrh noža sode bikarbone

Za doradu:

- ganache krema ili
- marmelada od naranče ili
- lemon curd ili
- cca 30 g arancina isl.

Priprema:

1. Izmiješajte brašno sa soli, sodom bikarbonom i mljevenim lješnjacima. Dodajte sitno naribanu limunovu koricu.
2. Maslac narežite na listiće pa zajedno s medom umiješajte u suhe sastojke. Ne mijesite dugo, tek toliko da se tijesto poveže u ne pretvrdu kuglu. Ja sam najprije umiješala 3 dl brašna pa sam, uz maslac i med, dodala još 0, 5 dl. Ovisno o viskoznosti meda (ili ako ćete ga dodati malo više; mi ne volimo jako slatko i 2 žlice su nam dovoljno), može vam trebati malo više ili manje brašna.
3. Tijesto zamotajte u pvc foliju i ostavite cca 30 min u hladnjaku.
4. Razvaljajte tijesto na malo pobrašnjennoj podlozi na debljinu 2-3 mm. Kalupom režite oblike po želji i slažite ih u protvan obložen pek papirom.
5. Kekse pecite u prethodno zagrijanoj pećnici - ovdje na cca 160°C (ventilatorsko grijanje), 8-10 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici: ja ovako pečem sve kekse te debljine.
6. Pečene kekse izvadite na rešetku da se ohlade. Hladne spajajte po dva marmeladom od naranči, lemon curdom isl. ili čokoladnom kremom... i-ili ih ukasite po želji (npr. čokoladom i lješnjacima)... ili uživajte u njima bez ikakvih dodatka. ?

Napomene:Ako niste naviknuti na okus raženog brašna (ili ga tek upoznajete), 1/3 možete zamijeniti pšeničnim brašnom. Nama su superfini iz čistog raženog brašna. Prvi put nisam imala željenu marmeladu pa sam dio tijesta razvaljala malo tanje; na sredinu izrezane zvjezdice stavila sam 2-3 sitna komadića arancina. Zatim sam ju preklopila drugom zvjezdicom, pritisnula spoj (pažljivo, da tijesto ne pukne na izbočenom, nadjevenom dijelu) i preokrenula dobiveni 'sendvič' na pek papir. Tamo sam spoj još malo pritisnula, a krakove zvjezdica spustila prema plehu - tako dobivene kekse sam pekla cca 10 min. S godinama su ovi keksi postali uobičajeni dio blagdanske ponude. ? Najčešće ih spajam čokoladnim nadjevom (detalji u galeriji). Recept je napisan 06.12.2009.