

Bakina kuruza

Jučer dobiveno domaće kukuruzno brašno, samljeveno u vodeničnom mlinu, vratilo me u djetinjstvo. Baka i ja obožavale smo kuruzu (proju) - tvrdi kukuruzni kruh. Koliko puta je baka znala za cijelu obitelj ispeći 'običan' mekani kruh, a nas dvije bismo s velikim užitkom grickale neodoljivu koricu tankog zlatnog kruščića. ? Puno je sličnih recepata, ali ovaj bakin meni je poseban. ♥

Sastojci:

- 6 dl krupnije mljevenog kukuruznog brašna
- 3-4 žlice mekog pšeničnog brašna (ovdje integralno)
- 1/2 žličice soli
- na vrh noža sode bikarbone
- 1-2 žlice ulja (ovdje nježnije maslinovo)
- 3,5-4 dl vode
- po želji malo kukuruzne krupice za doradu

Priprema:

1. Izmiješajte suhe sastojke. Vrelom vodom (cca 3, 5 dl) prelijte pripremljenu smjesu. Ostavite 2-3 min pa dobro izmiješajte. Ako treba, dodajte još malo vode. Smjesa bi trebala biti relativno rijetka (ali gušća od smjese za palačinke).
2. Dobivenu smjesu rasporedite u kalup promjera 24-26 cm (ovdje 26), na dno kojeg ste stavili pek papir. Dobro poravnajte i natapkajte hladnom vodom. Po želji pospite kukuruznom krupicom (ja nisam).
3. Stavite u prethodno zagrijanu pećnicu (kod mene nivo odozdo) i pecite cca 50 min na 190° C (klasično grijanje) - vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.
4. Pečenu kuruzu izvadite iz kalupa, uvijte u krpu i ostavite na rešetki ili drvenoj podlozi da se prohladi. Potom ju izvadite iz krpe i ohladite do kraja... ili odmah počnite grickati - jer je neodoljiva. :)

Napomene: Kuruza s kiselim zeljem, sarmom isl. je savršena zimska kombinacija. U smjesu za kuruzu možete dodati i žlicu-2 kiselog vrhnja ili kajmaka - okus će biti još puniji; mada, meni je najdraža ovako jednostavna. Od ove količine možete (uz malo gušću smjesu) oblikovati 2 mala kruščića - tako je radila moja baka. Kruščiće rasporedite na veći pleh obložen pek papirom i natapkajte ih hladnom vodom prije pečenja. Recept je napisan 29.12.2009.