notsoevil FOOD



Bezglutenske gricke ?

Prije nekoliko godina radila sam koliko-toliko prutiće u bezglutenskoj varijanti, s mekim kukuruznim brašnom. Da li sam ih prekratko pekla ili zbog brašna - nisu mi se nešto posebno svidjeli i otišli su u zaborav. Jutros su me kopkali ostaci sira i maslaca pa sam odlučila pokušati ponovno, ali s grublje mljevenim brašnom (iz vodeničnog mlina). Moram reći da su ovi krekeri bezobrazno dobri - teško se zaustaviti na razumnoj količini. ?

Sastojci:

Za tijesto:

- cca 150 g maslaca
- cca 150 g svježeg kravljeg sira
- cca 150 g grublje mljevenog kukuruznog brašna (+ još malo za valjanje tijesta)
- soli prema potrebi
- 1/4 žličice sode bikarbone

Za premaz i posip:

- 1 žutanjak
- 1 žlica mlijeka
- sezam i-ili čurekot i-ili sjemenke po želji

Priprema:

1.
Maslac narežite na listiće, sir ocijedite pa ih malo posolite i izmiješajte. Dodajući brašno sa sodom bikarbonom umijesite kompaktno tijesto. Glede na vlažnost sira, može vam trebati još žlica-2 brašna. Tijesto poklopite i ostavite na hladnom 30ak min.
2.
Pobrašnite podlogu i na njoj razvaljajte tijesto na debljinu 3-4 mm. Nožem ili kalupima izrežite željene oblike i slažite ih u protvan obložen pek papirom.
3.
Razmutite žutanjak s mlijekom i time premažite krekere pa ih pospite sjemenkama po želji (ili sjeckanim orasima, golicama i sl.).
4.
Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici - ovdje na 160°C (ventilatorsko grijanje), 15ak min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici; neka krekeri dobro porumene, ali nemojte da vam zagore. Pečene krekere prohladite par minuta u protvanu, a potom ih izadite na rešetku da se ohlade do kraja.

Napomene: Poslužite ih samostalno (uz pivo ?) ili uz umake/nareske po želji. Tekstura je neobična - očekujete li klasične krekere, to nećete dobiti; ove gricke okusom i teksturom podsjećaju na pečenu palentu. Ljubitelji pikantnog mogu u tijesto umijesiti i malo chilija u prahu; ja danas nisam stavljala, ali sljedeći put - tko zna?! ? Recept je napisan 20.02.2016.