

Bakini salenjaci



 Simple

Davno je to bilo, ali pamćenje je bistro poput najčišćeg kristala. Vraćam se u djetinjstvo, odrastanje uz baku i njene tradicionalne obiteljske običaje. U vrijeme svinjokolje “must have” slastica je u našoj kući bila pogačica od sala, takozvani salenjak, punjen domaćim pekmezom od šljiva. Vremena su se promijenila, baka i ja odavno nismo skupa, život sve melje, ali ne i moje uspomene. Ovo su moji prvi salenjaci. Prvi, ali ne i posljednji jer baka zna najbolje.

Sastojci:

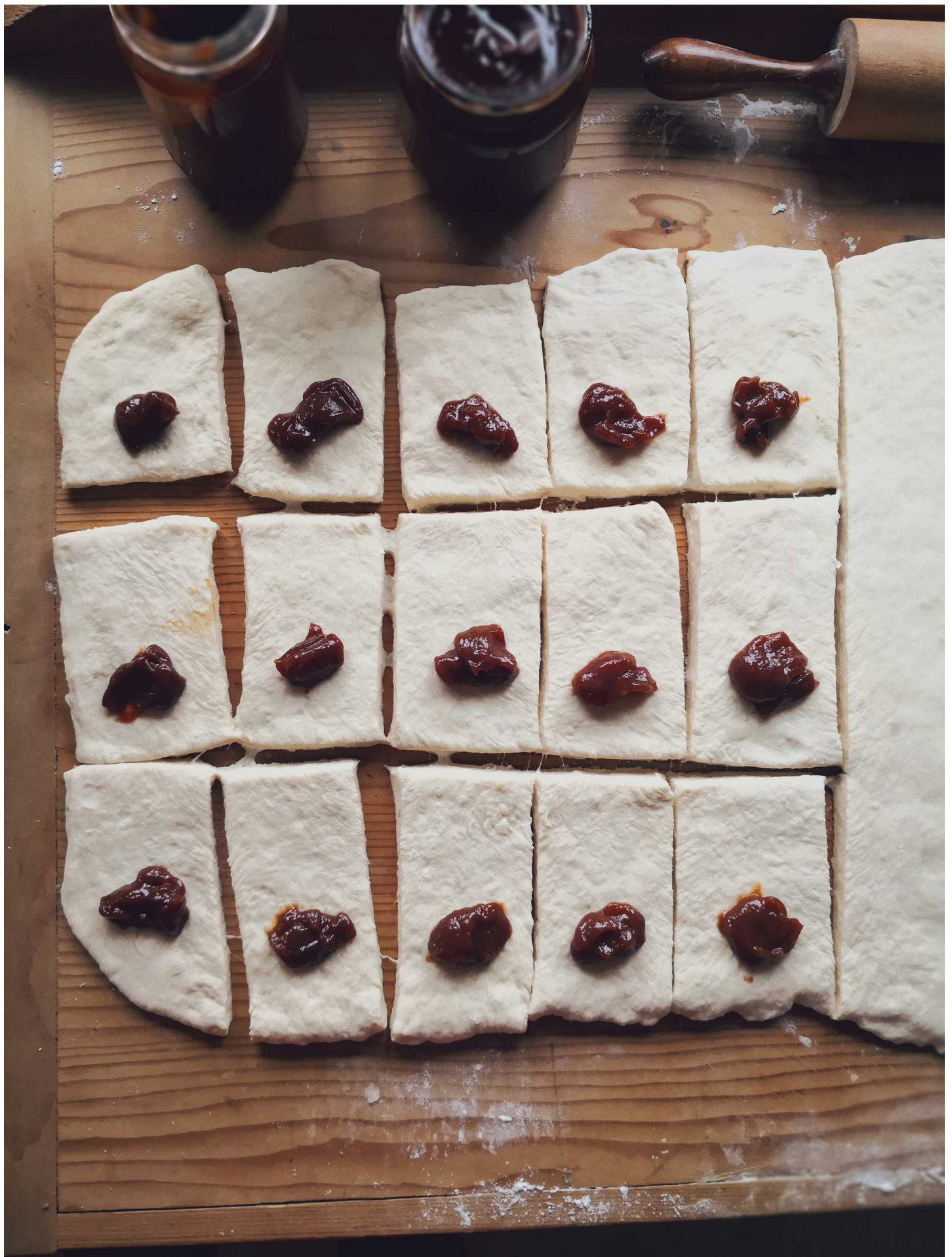
- 1 kg brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 500 ml mlijeka
- 0,5 kg svinjskog sala [Ravlić](#)
- sol
- 1 do 2 žlice šećera
- 1 jaje
- domaći pekmez od šljiva (ili marelice)
- 1 žumanjak za premazivanje
- šećer u prahu

Zagrijte prostoriju u kojoj ćete pripremati dizano tijesto i osigurajte tople uvjete sve vrijeme pripreme kako bi tijesto što kvalitetnije odradilo “dizanje”.

PotkuVajte kvas u malo toplog mlijeka, dodajte žličicu šećera i brašna i razmravljeni kvasac. Poklopite i ostavite 15ak minuta na toplom. Pripremite ostale sastojke u koje ćete dodati kvasac. Zamijesite meko tijesto, pokrijte ga čistom krpom i ostavite da se diže na toplom oko 1 sat. Za to vrijeme izmeljite salo.



Razvaljajte tijesto na cca 1,5cm debljine, na polovicu ravnomjerno rasporedite salo i dobro ga utisnite u tijesto, ravnomjerno rasporedivši ga. Preklopite s ostatkom tijesta i opet dobro utisnite. Pokrijte krpom i ostavite kratko da se diže. Razvaljajte ga na 1 cm debljine i režite na komade od kojih ćete praviti kolače oblika koji vam je najdraži (trokut, džepić....). Stavite na sredinu žličicu pekmeza.



Zagrijte pećnicu na 180-200 stupnjeva, preklopite salenjake i dobro ih zatvorite kako pekmez ne bi curio tokom pečenja. Premažite salenjake žumanjkom i pecite u toploj pećnici 15ak minuta. Poslužite ukrašene šećerom u prahu.

Tips & Tricks: Ja sam nekoliko puta preklapala tijesto i ostavljala ga da se diže... ako imate vremena i volje, vrijedi... Najbolji

kroasani tako nastaju s listićima maslaca

