

TUDI LETOS BO ZNOVA ZADIŠALO V NAŠI PRAZNIČNI PEKARNI MIŠMAŠ!
Kako hitro je leto naokoli. Zima že trka na naša vrata, mesto je že pravljичno okrašeno in v naših domovih bo kmalu zadišalo po sladkih prazničnih dobrotah.

Tradicionalno pa bo zadišalo tudi v naši kuhinji MIŠMAŠ, kajti tudi letos bodo naše kuharice in njihove pomočnice našim otrokom pripravile krožnik prazničnega drobnega peciva.

Naše vodilo je:

OTROKOM PONUDIMO LE NAJBOLJŠE!

In to je

pecivo brez rafiniranega sladkorja,

hidrogeniranih maščob,

bele pšenične moke in seveda brez umetnih barvil, arom in ostalih aditivov.

Praznično pecivo bomo pripravili iz
sveže BIO pirine moke iz našega domačega mlina,
BIO presnega kakava,
BIO kokosovega masla,
svežega in BIO suhega sadja,
BIO presnega kakava
ter semen in oreškov v sozvočju z začimbami.

Naša kuharica Milena Križnik je za letošnji praznični december pripravila /in tudi že preizkusila/ nove recepte.

In nekaj jih bomo zaupali tudi vam,

kajti tudi letos velja povabilo: PEČIMO SKUPAJ !

PRAZNIČNO PECIVO IZ PEKARNE MIŠMAŠ V DECEMBRU 2017

BIO rožičevi rogljički z začimbami

Sestavine

150 g sveže mlete polnovredne pirine moke iz ekološke pridelave

125 g kokosovega masla ali druge rastlinske maščobe iz ekološke pridelave

50 g rozin iz ekološke pridelave- z malo vode v multipraktiku pripravimo fino mleto pasto

75 g rožičeve moke iz ekološke pridelave

2 žlici limoninega soka iz ekološko pridelane limone

1/3 čajne žličke mletih klinčkov iz ekološke pridelave

1/3 čajne žličke mletega cimeta iz ekološke pridelave

¼ čajne žličke burbon vanilin v prahu iz ekološke pridelave.

Priprava

Za začetek v mlinu na kamne zmeljemo ekološko piro z nastavitvijo za fino mletje. Moko pomešamo z maščobo, ki jo narežemo na majhne koščke in jo nato z rokami razdrobimo v moko, da nastane puhasta fina zmes. Nato dodamo rožičevo moko, vanilin, cimet, klinčke, fino zmlete rozine in limonin sok ter vse skupaj zgnemo v gladko testo. Če je testo pretrdo in drobljivo, mu dodamo še žlico vode (to je odvisno od vrste pire, ki jo uporabimo). Iz testa naredimo svaljek in ga narežemo na 25 koščkov. Oblikujemo rogljičke ter jih zlagamo na pekač, ki smo ga poprej obložili s peki papirjem. Pečemo v pečici na 160°C približno 12 do 14 minut. Rogljičke ohladimo in jih shranimo v škatlo s podloženim peki papirjem..

BIO KEKSI S SONČNIČNIMI SEMENI (oblikovani z čajno žličko)

Sestavine

150 g sveže mlete pirine moke iz ekološke pridelave
125 g maščobe iz semen ogrščice iz ekološke pridelave
1 dl sok agave iz ekološke pridelave
½ čajne žličke burbon vanilin v prahu iz ekološke pridelave
75 g drobno mletih sončničnih semen iz ekološke pridelave
malce sezama za posip.

Priprava

V mlinčku za orehe zmeljemo sončnična semena ali pa si pomagamo z drugo napravo, ki jo imamo na voljo. V sveže fino mletu pirino moko zamešamo maščobo, da se dobro veže z moko in da zmes postane lahka in ne grudasta na pogled. Nato dodamo mleta sončnična semena, vanilin burbon ter agavin sirup. Vse skupaj na hitro zgnetemo v gladko testo, ki bo na otip precej lepljivo. Pekač obložimo s peki papirjem in naj polagamo majne kepice, ki jih oblikujemo z dvema čajnima žličkama. Tako oblikovane po vrhu potresemo s sezamom ali pa pustimo katerega tudi brez. Pečemo jih v pečici pri 160°C, približno 15 minut. Kekse ohladimo in jih shranimo v škatlo s podloženim peki papirjem.

BIO KOKOSOVE ZVEZDICE

Sestavine

200g sveže mlete polnovredne pirine moke iz ekološke pridelave
150 g kokosovega masla ali druge rastlinske maščobe iz ekološke pridelave
100 ml zgoščenega jabolčnega soka iz ekološke pridelave
50 g kokosove moke iz ekološke pridelave
2 žlici limoninega soka iz ekološko pridelane limone
¼ čajne žličke burbon vanilin v prahu iz ekološke pridelave.

Priprava

Za začetek v mlinu na kamne zmeljemo piro z nastavitvijo za fino mletje. Moko pomešamo z maščobo, ki jo narežemo na majhne koščke in jo nato z rokami razdrobimo v moko, da nastane puhasta fina zmes. Nato dodamo kokosovo moko, vanilin, zgoščen jabolčni sok ter sok sveže stisnjene limone, ter vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Če je testo pretrdo in drobljivo, mu dodamo še žlico vode (to je odvisno od vrste pire, ki jo uporabimo). Testo razvaljamo 3 mm na debelo in iz njega z modelčkom v obliki zvezdice izrežemo kekse ter jih polagamo na pekač, ki smo ga poprej obložili s peki papirjem. Pečemo v pečici na 160°C približno 12 - 14 minut. Zvezdice ohladimo in jih spravimo v škatlo v katero smo položili tudi peki papir.

BANANINI NAGAJIVČKI

Sestavine

100 g sveže mlete polnovredne pirine moke iz ekološke pridelave
50 g sveže mlete koruzne moke iz ekološke pridelave
125 g kokosovega masla ali druge rastlinske maščobe iz ekološke pridelave
200 g zrele banane spsirane z malo vode
50 ml zgoščenega jabolčnega soka iz ekološke pridelave
30 g posušenih brusnic iz ekološke pridelave
50 g korn fleksa iz ekološke pridelave
2 žlici limoninega soka iz ekološko pridelane limone
naribana lupinica ekološko pridelane limone
1/3 čajne žličke kardamona ekološke pridelave
1/4 čajne žličke ingverja iz ekološke pridelave
1 čajna žlička burbon vanilin v prahu iz ekološke pridelave.

Priprava

Za začetek v mlinu na kamne zmeljemo piro z nastavitvijo za fino mletje. Nato zmeljemo še koruzo. Obe moki pomešamo z maščobo, ki jo narežemo na majhne koščke in jo nato z rokami razdrobimo v moko, da nastane puhasta fina zmes. Nato dodamo korn fleks, spsirano banana, posušene brusnice, vanilin, kardamon, ingver, sveže stisnjen limonin sok ter vse skupaj zgnemo v gladko testo. Če je testo pretrdo in drobljivo, mu dodamo še žlico vode (to je odvisno od vrste pira in koruze, ki jo uporabimo). Iz testa naredimo svaljek in ga narežemo na 25 koškov. Iz njega oblikujemo kroglice, ki naj ne bodo pravilne oblike (nagajivčke) ter jih zlagamo na pekač, ki smo ga poprej obložili s peki papirjem. Pečemo v pečici na 160°C približno 12 - 14 minut. Nagajivčke ohladimo in jih spravimo v škatlo v katero smo položili tudi peki papir.

BIO LEŠNIKOVI ALI MANDLJEVI KEKSI S SEMENKAMI

Sestavine

50 g sveže mlete pirine moke iz ekološke pridelave
01/2 zavitka ekološkega vinskega kamna
150 g rastlinske maščobe iz ekološke pridelave ali sezamovega masla
200 g drobno mletih ekološko pridelanih mandljev iz ekološke pridelave
150 ml zgoščenega jabolčnega soka iz ekološke pridelave
2 čajni žlički ingverja v prahu iz ekološke pridelave
1 čajna žlička cimeta v prahu iz ekološke pridelave
1/3 čajne žličke soli
2 žlici soka limone iz ekološke pridelave.

Priprava

Moko pomešamo z maščobo, ki jo narežemo na majhne koščke in jo nato z rokami razdrobimo v moko, da nastane puhasta fina zmes. Nato dodamo vinski kamen, drobno mlete mandeljne, ingver, cimet, sveže stisnjen limonin sok, zgoščen jabolčni sok ter vse skupaj zgnemo v gladko testo. Če je testo pretrdo in drobljivo, mu dodamo še žlico vode. Iz testa naredimo kvadrat in ga damo za dve uri v hladilnik, da otrdi. Nato ga narežemo na 3–5 mm debele rezine. Vsako rezino še malce oblikujemo z roko. Nato jo na sredini pomažemo z vodo in na to meso pred pečenjem vtisnemo pol olupljenega mandlja ali lešnika ali kako drugače (lahko tudi s semeni).ter jih zlagamo na pekač, ki smo ga poprej obložili s peki papirjem. Pečemo v pečici na 160°C približno 12 - 14 minut. Kekse ohladimo in jih spravimo v škatlo v katero smo položili tudi peki papir.