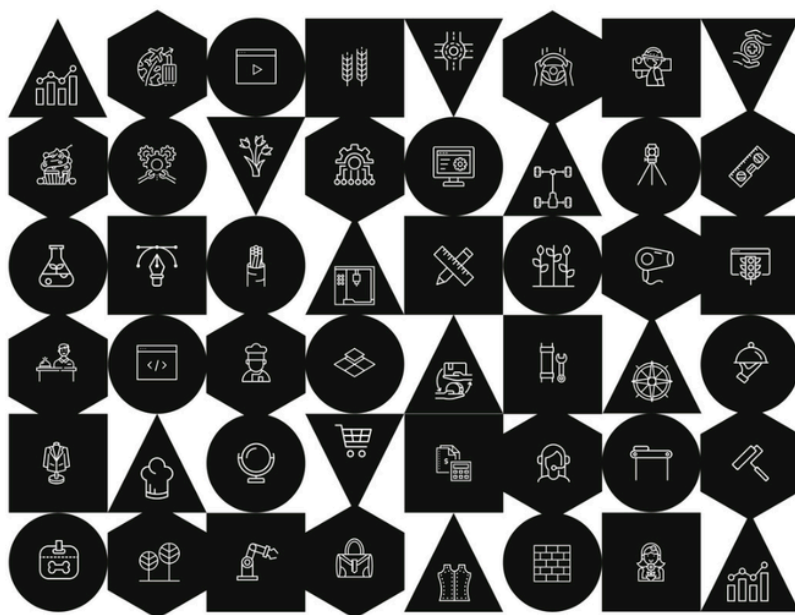




Državno natjecanje
učenika strukovnih škola

5.–7.5.2026.

Zadatak s Državnog natjecanja učenika strukovnih škola - *WorldSkills Croatia 2026.* za disciplinu **Pekarstvo**



MODUL 1

POGAČICE S ČVARCIMA

 **Pleh 40×60 cm**

- **Broj komada:** 20
- **Masa pečenog komada:** ~90 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,80 kg

 **Masa tijesta (prije pečenja)**

- cca 2,05 kg

 **Receptura (na 1000 g brašna)**

Sirovina	%	Količina (g)
Brašno	100	1 000
Kvasac	3	30
Sol	2	20
Šećer	2	20
Mlijeko/voda	50	500
Mast/ulje	10	100
Čvarci	40	400
UKUPNO		2 070 g

POSTUPAK:

1. U zdjelu stavite brašno, kvasac, sol i šećer. Dodajte mlako mlijeko/vodu i dio masnoće te zamijesite glatko tijesto. Mijesite 8–10 minuta.
2. Tijesto ostavite da se odmori i diže oko 60 minuta.
3. U međuvremenu pripremite nadjev: sitno sameljite ili nasjeckajte čvarke te ih pomiješajte s začinima i masti, po želji.
4. Dignuto tijesto razvaljajte u pravokutni oblik. Površinu premažite mašću i ravnomjerno rasporedite dio smjese od čvaraka.
5. Izvedite **laminaciju tijesta** (preklapanjem na tri ili četiri dijela), zatim ponovno razvaljajte, premažite mašću i čvarcima te postupak preklapanja ponovite još jednom ili dvaput, kako bi se dobili jasno izraženi slojevi.
6. Nakon završne laminacije tijesto kratko odmorite, zatim razvaljajte na željenu debljinu i podijelite na xxx komada.
7. Oblikujte pogačice pazeći da se slojevi ne zgnječe, te ih složite na lim.
8. Ostavite pogačice da se dižu 15–20 minuta.
9. Premažite jajetom i pecite do zlatno-smeđe boje, dok se ne razvije karakteristično listanje i vidljivi slojevi.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka:

1. **Odabir sastojaka:**
 - o Koristite kvalitetne, dobro ocijeđene čvarke kako bi se ravnomjerno rasporedili po tijestu.
 - o Mast iz čvaraka i dodatna masnoća ključne su za stvaranje lisnate, slojevite strukture tijesta.

2. **Laminacija tijesta:**

- o Tijesto tijekom laminacije razvaljajte ravnomjerno i tanko, bez pretjeranog pritiskanja.
- o Svaki sloj premažite tankim, ali ujednačenim slojem masti i čvaraka kako bi se tijekom pečenja jasno razvilo listanje.
- o Između pojedinih preklapanja preporučuje se kratki odmor tijesta kako bi se spriječilo pucanje slojeva.

3. **Oblikovanje pogačica:**

- o Prilikom rezanja i oblikovanja pazite da se slojevi ne spoje ili zgnječe.
- o Rezovi trebaju biti čisti kako bi se u gotovom proizvodu jasno vidjela struktura slojeva.

4. **Pečenje:**

- o Pećnicu prethodno dobro zagrijte; idealna temperatura za pogačice je 200–210 °C.
- o Tijekom pečenja dolazi do razdvajanja slojeva, stoga je važno osigurati ravnomjerno zagrijavanje.
- o Pecivo pecite u sredini pećnice kako bi se listanje razvilo jednoliko.

5. **Vizualni dojam i prezentacija:**

- o Gotove pogačice trebaju imati vidljivo izražene slojeve i blago razlistanu strukturu.
- o Prilikom slaganja na tanjur ili dasku za povjerenstvo naglasite slojevitost okretanjem pogačica u istom smjeru.
- o Pazite na urednost, simetriju i čistoću prezentacije.

MODUL 2

BANIJSKI HELJDIN KRUH – posebna vrsta kruha

Pleh / izrada

- **Broj komada:** 2 kruha
- **Masa pečenog kruha:** ~750 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,50 kg

Masa tijesta

- cca 1,70 kg

Receptura (na 1000 g pšeničnog brašna)

Sirovina	%	Količina (g)
Pšenično brašno	100	1 000
Heljdino brašno	50	500
Kvasac	2,5	25
Sol	2	20
Med/šećer	2	20
Voda	60	600
Ulje	5	50
Sjemenke	do 5	50
UKUPNO		2 265 g

(dio tijesta ostaje kao tehnološka rezerva)

POSTUPAK:

1. Pomiješajte brašna, sol i kvasac. Dodajte vodu, med i ulje.
2. Mijesite 8–10 min i ostavite da se diže 60 min.
3. Podijelite na 2 dijela i oblikujte kruhove.
4. Posipajte brašnom, po želji zarežite.
5. Ostavite da se diže 20 min.
6. Pecite.
7. Ohlađene kruhove izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodavanje male količine pšeničnog brašna može poboljšati strukturu i volumen kruha.

Priprema i miješenje tijesta:

- Tijesto miješajte dovoljno da se sastojci sjedine, ali ne pretjerano da heljdino brašno ne postane previše gusto.
- Ostavite tijesto da se odmara i diže na toplom mjestu, pokriveno čistom krpom, kako bi kruh imao dobru teksturu.

Oblikovanje kruha:

- Oblikujte kruh ravnomjerno, s glatkom površinom i pravilnim volumenom.
- Blagi rezovi na vrhu pomažu ravnomjernom pečenju i estetskom dojmu.

Pečenje:

- Pećnicu dobro zagrijte prije stavljanja kruha, idealna temperatura je oko 200–220°C, ovisno o pećnici.
- Kruh pecite u sredini pećnice kako bi se ispekao ravnomjerno, a za hrskavu koru možete koristiti paru u pećnici prvih 10 minuta.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Posipavanje heljdinog kruha malo heljdinim ili sezamovim sjemenkama daje dodatnu teksturu i vizualni efekt.
- Grupirajte kruh na pladnju ili tanjuru prema veličini i obliku, pazeći na simetriju i uredan izgled.
- Razmislite o dekorativnim rezovima ili uzorcima koji naglašavaju tradicionalni karakter banijskog kruha

MODUL 3

POVITICE S ORASIMA – fini slatki proizvod



Pleh 40×60 cm

- **Broj komada:** 12 mini-povitica
- **Masa pečenog komada:** ~120 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,44 kg



Receptura (na 1000 g brašna)

Tijesto

Sirovina	%	g
Brašno	100	1 000
Mlijeko	33	330
Šećer	15	150
Maslac	13	130
Jaja	14	140
Kvasac	3	30
Sol	1	10

Nadjev

Sirovina	%	g
Orasi	40	400
Šećer	20	200
Maslac	10	100
Mlijeko	5	50

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da raste 60–70 min.
2. Pripremite nadjev.
3. Tijesto podijelite na 12 dijelova, razvaljajte i nadjenite.
4. Oblikujte minijature povitice.
5. Dižite 15–20 min, premažite i pecite.
6. Izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo meda ili vanilije za suptilan balans okusa i dodatnu aromu.
- Pazite da tijesto bude svježije i elastično za lakše razvlačenje i oblikovanje.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da se odmori kako bi postalo mekano i podatno.
- Nadjev ravnomjerno rasporedite po tijestu, ali pazite da ne bude previše mokar da ne bi natopio tijesto tijekom pečenja.

Oblikovanje povitice:

- Tijesto pažljivo razvucite ili razvaljajte u pravilan pravokutnik.
- Nadjev pažljivo rasporedite i zarolajte tijesto u ujednačenu rolu.

- Krajeve povitice lagano zatvorite kako nadjev ne bi izlazio tijekom pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno dobro zagrijte na 180–190°C.
- Pecite poviticu na srednjoj razini pećnice kako bi se ravnomjerno pekla i dobila zlatno-smeđu koru.
- Povremeno provjerite boju kore; ako previše tamni, prekrijte aluminijskom folijom.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Poviticu možete posuti finim šećerom u prahu ili malo mljevenih oraha za dekoraciju.
- Prezentirajte poviticu na dugom pladnju ili tanjuru, rezanu u ujednačene komade radi vizualnog dojma.
- Razmislite o dodatnom dekorativnom rezu na vrhu tijesta ili laganom premazu s medom za sjaj i atraktivnost.

MODUL 4

KIFLICE SA ŠLJIVAMA – fini proizvod

Pleh 40×60 cm

- **Broj komada:** 20
- **Masa pečenog komada:** ~70 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,40 kg

Receptura (na 1000 g brašna)

Sirovina	%	g
Brašno	100	1 000
Mlijeko	50	500
Šećer	10	100
Maslac	10	100
Jaja	10	100
Kvasac	3	30
Sol	1	10
Nadjev – šljive	30	300
Šećer (nadjev)	5	50

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da se diže.
2. Pripremite nadjev od šljiva.
3. Tijesto podijelite na 20 komada, oblikujte kiflice.
4. Ostavite da se dižu, premažite i pecite.

5. Izložite na dasku.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Svježe i mekano tijesto osigurava lako oblikovanje i mekanu teksturu kiflica.
- Po želji dodajte malo limunove korice ili vanilije za suptilan aromatski naglasak.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da odmori, kako bi bilo elastično i podatno za valjanje i oblikovanje.
- Suhe šljive možete lagano namočiti u toploj vodi ili soku prije pripreme, što će ih učiniti sočnijima i spriječiti da nadjev isuši kiflice tijekom pečenja.

Oblikovanje kiflica:

- Tijesto razvaljajte u tanke trokute ili pravokutnike, ovisno o obliku koji želite postići.
- Svaki komad tijesta pažljivo omotajte oko nadjeva sa suhim šljivama, zatvarajući krajeve da nadjev ostane unutar kiflice.
- Pazite na uniformnu veličinu i oblik radi urednog izgleda i ravnomjernog pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno zagrijte na 180–190°C.
- Kiflice pecite u sredini pećnice dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
- Za sočniji efekt, kiflice možete premazati malo mlijekom ili razmućenim jajetom prije pečenja.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove kiflice možete posuti finim šećerom u prahu ili lagano glazirati medom za dodatni sjaj i atraktivnost.
- Razmislite o manjim dekorativnim rezovima ili “prstohvatima” vanjskog tijesta koji otkrivaju malo nadjeva, čime se naglašava tradicionalni karakter proizvoda.

MODUL 5

ZAGORSKI ŠTRUKLI KRUH – tradicionalni kruh

Pleš / izrada

- **Broj komada:** 1 punjeni kruh
- **Masa pečenog proizvoda:** 1,60 kg

Receptura (na 1000 g brašna)

Sirovina	%	g
Glatko brašno	70	700
Integralno	20	200
Raženo	10	100
Kvasac	2	20

Sirovina	%	g
Sol	2	20
Masnoća	5	50
Jaje	5	50
Mlijeko/voda	60	600
Nadjev – sir	25	250
Vrhnje	10	100

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da se diže 60 min.
2. Pripremite nadjev.
3. Razvaljajte tijesto, nadjenite i zarolajte.
4. Oblikujte kruh i ostavite da se diže 20 min.
5. Premažite i pecite.
6. Izložbeno postavite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo mlijeka ili jogurta u tijesto kako bi kruh bio mekši i imao bogatiju aromu.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da se diže na toplom mjestu, pokriveno čistom krpom, dok ne udvostruči volumen.
- Nadjev za Zagorski štrukli kruh može uključivati sir, jaja i začine – ravnomjerno rasporedite kako bi se okus prožimao kroz cijeli kruh.
- Nemojte pretjerivati s nadjevom kako tijesto ne bi popustilo tijekom pečenja.

Oblikovanje kruha:

- Tijesto razvaljajte u pravilan pravokutnik, ravnomjerno rasporedite nadjev i pažljivo zarolajte.
- Krajeve tijesta lagano zatvorite kako nadjev ne bi izlazio tijekom pečenja.
- Pobrinite se da rolada bude ujednačene debljine radi ravnomjernog pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno dobro zagrijte na 180–190°C.
- Kruh pecite na srednjoj razini pećnice dok ne dobije zlatno-smeđu koru.
- Za mekanu koru, kruh možete prekriti aluminijskom folijom prvih 10–15 minuta pečenja, a zatim otkriti za lijepi sjaj.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotovi kruh možete posuti malo brašna ili sjemenkama za tradicionalni izgled.

- Prezentirajte kruh na drvenom pladnju ili plehu, pazeći na urednost i simetriju radi estetskog dojma.

MODUL 6

ŠTRUDLE S JABUKAMA – tradicionalni fini proizvod

Pleh 40×60 cm

- **Broj komada:** 2 štrudle
- **Masa pečenog komada:** ~700 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,40 kg

Receptura (na 1000 g brašna)

Sirovina	%	g
Brašno	100	1 000
Jaje	5	50
Voda	25	250
Masnoća	10	100
Sol	1	10
Jabuke	60	600
Šećer	10	100

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da odmara.
2. Pripremite nadjev.
3. Podijelite tijesto na 2 dijela i razvaljajte.
4. Nadjenite, zarolajte i stavite na lim.
5. Premažite i pecite.
6. Izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo cimeta i šećera po ukusu, a po želji i malo limunove korice za dodatni aromatski naglasak.
- Tijesto treba biti svježije i podatno, idealno tanko razvučeno za pravilan omot nadjeva.

Priprema nadjeva i tijesta:

- Jabuke ogulite, naribajte ili sitno narežite i pomiješajte sa začinima i šećerom.
- Tijesto dobro razvaljajte ili razvucite rukama do tanke, prozračne strukture.
- Nadjev ravnomjerno rasporedite po tijestu, ali pazite da ne bude previše vlažan kako tijesto ne bi natopilo i izgubilo strukturu.

Oblikovanje štrudle:

- Tijesto pažljivo zarolajte u čvrstu rolu, zatvarajući krajeve da nadjev ostane unutar štrudle.
- Pazite na ujednačenu debljinu rolade kako bi se štrudle ravnomjerno pekle.
- Lagano pritiskanje površine štrudle prije pečenja osigurava bolju teksturu i oblik.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno zagrijte na 180–190°C.
- Štrudle pecite dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i karakterističnu hrskavu koru.
- Za dodatni sjaj i aromu, štrudle možete lagano premazati otopljenim maslacem ili jajetom prije pečenja.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove štrudle možete posuti šećerom u prahu ili lagano glazirati medom.
- Rezanje u ujednačene komade naglašava slojevitost i estetski dojam proizvoda.
- Prezentirajte štrudle na pladnju ili tanjuru, pazeći na urednost, simetriju i vizualni sklad.

MODUL 7

KVARNERSKI SIRNI UŠTIPCI – slani mali proizvod

 **Pleh 40×60 cm**

- **Broj komada:** 20
- **Masa pečenog komada:** ~60 g
- **Ukupna masa pečenog proizvoda:** 1,20 kg

 **Receptura (na 1000 g brašna)**

Sirovina	%	g
Brašno	100	1 000
Svježi sir	40	400
Jaje	10	100
Mlijeko	20	200
Masnoća	5	50
Prašak za pecivo	3	30
Sol	1	10

POSTUPAK:

1. Pomiješajte suhe sastojke i dodajte sir, mlijeko, jaje i masnoću.
2. Oblikujte 20 komada.
3. Premažite i pecite.
4. Izložite kao dio kolekcije.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Tijesto treba biti svježije i dobro izrađeno, s pravom ravnotežom masnoće i tekućine kako bi uštipci bili mekani i sočni.
- Za dodatni okus možete dodati svježije začinsko bilje poput peršina ili vlasca.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto miješajte do glatke i elastične konzistencije, pazeći da nije previše gusto.
- Sirni nadjev ravnomjerno rasporedite ili umiješajte u tijesto, ovisno o receptu.
- Pazite da nadjev bude uravnotežen, kako uštipci ne bi curili tijekom pečenja ili prženja.

Oblikovanje uštipaka:

- Tijesto i nadjev oblikujte u ujednačene male kuglice ili ovalne oblike.
- Za ujednačen pečeni proizvod, pokušajte održati istu veličinu svih uštipaka.
- Lagano pritisnite površinu kako bi dobili dobru teksturu i oblik.

Pečenje ili prženje:

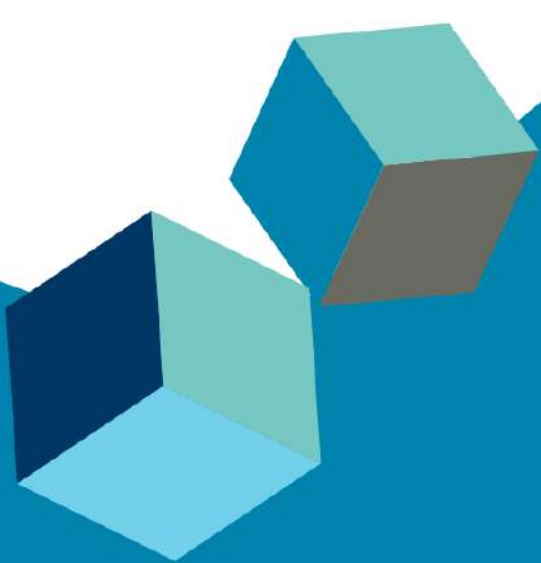
- Ako se peku, prethodno zagrijte pećnicu na 180–200°C.
- Ako se prže, koristite dovoljno ulja srednje temperature kako bi uštipci dobili zlatnu boju i ostali sočni.
- Pazite da se uštipci ravnomjerno peku/prže i ne prepeku s vanjske strane prije nego što se unutrašnjost potpuno skuha.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove uštipke možete posuti sitno sjeckanim začinskim biljem ili lagano naribanim sirom za dekoraciju.
- Grupirajte ih uredno na pladnju ili tanjuru prema veličini i obliku.
- Razmislite o kombinaciji s malim umacima ili dekorativnim priložima kako bi se naglasila atraktivnost i tradicionalni karakter proizvoda.



world skills Croatia



    
@worldskillscroatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



ESF+
Učinkoviti ljudski
potencijali



Sufinancira
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA