

vor peciva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **7 g** suvog kvasca
- **1 kašikica** šećera
- **2 kašikice** soli
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **60 ml** toplog mleka
- **250 ml** tople vode

Premaz:

- **40 g** maslaca
- **4-5 režnj** belog luka
- **1-2 kašike** zacina
- **malosoli**

Priprema

Umite manju zdelicu, stavite kvasac sa šećerom, prelite sa toplim mlekom. Promešajte. Po površini kroz prste brašna. Ostavite da se kvasac aktivira. U drugu vecu zdelu, prosejati brašno, dodati so, maslinovo ulje, nadošli kvasac i sve zamesiti sa toplom vodom. Testo treba biti mekše, ali ne lepljivo-napravite test, kad testo dotaknete prstom, ako vam se ne zalepi za prst, dobro je. Nauljite malo posudu i stavite testo, testo takodje premažite sa malo ulja, prekrite sa plasticnom folijom i ostavite da se testo diže oko 1 sat. Kad se testo diglo, stavite ga na radnu površinu i podelite testo na 10 jednakih loptica. Ja koristim vagu, da mi sve loptice budu jednake. Svaku lopticu razvaljati na valjak dugacak oko 25 cm, pospite brašnom i svaki zavezite u cvor. Kad ste zavezali cvor,

krajeve koji vire, savite na suprotnu stranu. Jedan se savije prema dole, a drugi kraj prema gore. Kad budete radili videćete da je jednostavno. Poslažite ih na tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje, sa razmakom i ostavite da se dižu još oko 40 minuta. Rernu ugrejati na 180 stepeni i peci oko 30 minuta. Sitno iseckati beli luk, peršunov list, sa malo soli, dodati otopljen maslac, sve pomešati, i premazati gotova peciva. Peciva se jedu dok su vruća, najbolja su. Nadam se da je dobro objašnjeno, nisam mogla sve fotofrafisati, masne ruke..... ;)

Savet