Torceti- torcetti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml**mlake vode
- **2 g**suvog pivskog kvasca
- **190 g**brašna
- **40 g**maslaca
- **1**limun - narendana kora

Ostalo:

- **1 mala šoljica**šecera

Priprema

Za pizzu svi znate, a eto sad i kolacica kraljice Margherite. Rastvorite kvasac u mlakoj vodi. U posudu stavite brašno i so, zamesite sa vodom i kavscem potom dodajte maslac i opet mesite nekoliko minuta dok ne dobijete glatku i homogenu smesu. Zdelu malo pouljite, formirajte loptu od testa, stavite u zdelu, prekrite sa folijom i ostavite da udvostruci volumen. Kad se testo diglo, rukama ga malo pritiskajte da izae vazduh iz njega, uvite ga u transparentnu foliju i ostavite u frižider oko sat vremena, a najviše 24 sata. Pošto je testo odležalo sat vremena, izvadite ga iz frižidera i na radnoj površini razvaljajte (nije potrebno brašno na radnoj površini) u kvadrat 20x20, potom rezacem za picu izrezati testo na 4 dela, pa svaki taj deo na 8 trakica. Stavite malo šecera u tanjir. Traku testa uvrcite, i spojite donju stranu, potom je uvaljajte u šecer. Slažite u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Kad je sve gotovo, pokrite tepsiju cistom krpom i ostavite da stoji oko dvadesetak minuta. Rernu upalite na 160 stepeni i pecite oko 30 minuta dok kolacici ne budu zlatni i oštri. :)

Savet