

Slana mix peciva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mlake vode
- **150 ml**ulja
- 1žumance
- **1 kašikasuvog kvasca**
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**šecera

Za premaz nepecenog peciva:

- **1**belance

Slani beli preliv:

- **100 ml**vode
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**soli

Priprema

U vecu posudu staviti polovinu brašna. Napraviti udubljenje pa u udubljenje staviti žumance, ulje, so, šefer, ulje i sa mlakom vodom zamesiti testo uz dodavanje preostalog brašna. Umesiti fino glatko testo. Testo staviti u posudu i pokriti sa pvc folijom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na loptice iste velicine. Od loptica raditi perece,

štapice i prstice. U tepsiju na pek papir složiti peciva premazati ih belancetom i peci u rerni na 275 stepeni 10 minuta. Dok se peciva peku pripremiti slani preliv. Brašno i so pomešati pa dodati hladnu vodu umutiti smesu da nema grudvica.

Posle 10 minuta peciva izvaditi iz rerne, preko peciva sipati beli preliv manje ili više preliva stavite onoliko preliva koliko vole Vaši ukucani. Peciva vratiti u rernu na 5 minuta. Prijatno.

Savet

Testo je veoma vazdušasto i lepo za rad možete praviti oblik po želji.