

Spiralni štapici sa maslinama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g pšenicnog brašna
- **100** g kukuruznog brašna
- **2** dl mleka
- **20** gsvežeg kvasca
- **1** kašićica šecera
- **2** kašike ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **200** g maslina bez koštice
- **maloulja**
- **po potrebi** štapici za rašnjice

Za premazivanje:

- **1** žumanac
- **maloulja**
- **po želji** susam

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, dodati po kašicu šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Od brašna, kukuruznog brašna, kvasca, ulja, praška za pecivo i soli umesiti glatko testo. Ukoliko je potrebno, dodati mu još malo mleka ili vode. Ostaviti na toploj da naraste.

Naraslo testo podeliti na 7-8 jednakih delova, pa ih rastanjiti u valjkasti oblik debljine palca.

Štapice za ražnjice preliti sa svih strana uljem. Zatim na tako pripremljen štapić motati testo, pa staviti maslinu, pa ponovo motati testo. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Po želji, testo premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet