

Francuz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1** jaje
- **malol** anenog semena

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo tople vode i kašikom šecera. Brašno prosejati, staviti kvasac i uz dodatka tople vode, zamesiti meko testo. Ostaviti 15 minuta da odmori. Potom dodati jaje i maslinovo ulje, snažno mesiti, dok testo ne postane kompaktno. Ostaviti još sat vremena. Podeliti testo, kad se udvostruci, na manje lopte, svaku rasuci, posuti lanom i smotati u rolat. Zagrijati rernu na 230 stepeni. Svaki francuz zarezati nožem, pre pečenja premazati mlakom vodom. Kad porumeni, hlepcici su gotovi.

Savet