

Zvezde od testa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **1/2 kocke (20 g)** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka

Premaz:

- **1** jaje
- **50 g** susama
- **10 g** kima

Priprema

U mlako mleko dodati šefer, so, kašicicu brašna, kvasac i ostaviti da nadoe. U mleko sa nadoslim kvascem dodati brašno i zamesiti testo. Testo pokriti cistom krpom i ostaviti 30 minuta da nadoe. Naraslo testo premesiti i otkidati loptice od testa.

Od svake loptice napraviti zvezdu uz pomoć kartice, a karticu pre upotrebe dobro oprati. Karticu prvo dobro pobrašnite, a onda pritisnite uzu stranu u testo skroz do kraja.

Izvadite karticu i rukama raširite mesto gde je kartica prosla.

Ponovo pobrašnite karticu pa je za 1/3 zarotirajte u odnosu na prvi put i ponovo utisnite karticu skroz do kraja.
Ponovite postupak sirenja testa tamo gde je kartica prosla.

I treći put utisnite karticu i ponovite postupak širenja, a zatim testo izvrnute tako da unutrasnji deo bude spoljni.

Zvezde složite na nauljen pleh, premazati jajetom i posuti susamom i kimom. Ostavite ih da odstoje 20 minuta i pecite u zagrejanoj rerni na 200 C 10 minuta.

Savet