

## **Pupoljci**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **300 g**brašna
- **175 ml**vode
- **10 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **2 kašikem**aslinovog ulja

### **Punjjenje varijanta 1:**

- **100 g**sremskog sira
- **100 g**sunke
- **1**jaje za premazivanje

### **Punjjenje varijanta 2: (posno)**

- **150-200 g**šampinjona
- **malomaslinovog**.ulja
- peršun
- granulirani beli luk
- biber
- so

## **Priprema**

Stavite brašno na radnu dasku. Po rubovima posipajte sa 1 kašicicom soli. Stavite malo ugrejati 175 ml vode, tek toliko da postane mlaka. U vodu izmrvit kvasac i sve dobro promešajte da se otopi. U sred hrpe brašna napravite udubljenje, ulite vodu sa kvascem i ulje. Zamijestiti srednje cvrsto testo. Ako treba dodajte još malo vode, tacna kolicina zavisi od kvalitete brašna. Dobijeno testo mesiti otrilike 15 minuta dok ne postane elasticno. Napravite loptu, stavite testo u lonac, zarezite ga, poklopite... Ostavite da raste sat vremena dok se ne udvostruci. Nakon sat vremena testo izvadite iz lonca pa ga malo premesite. Od testa napravite 6 kuglica. Ostavite malo testa za listove. Kuglice razvijte u krugove i u centar svakoga stavite malo nadeva. Krugove zarezite na tri dela, podjednake udaljenosti jedno od drugog. U sredinu stavite punjenje i krenite da formirate pupoljak, prvo jednu "kragnu" obmotajte oko punjenja, pa drugu i na kraju trecu, i dobili ste pupoljak. Listove napravite cašom i zarezite nožem. Sve složite na pleh prekriven masnim papirom. Premazite jajem. Ostavite da raste još sat vremena u rerni. Pecite na 200 C oko 30 minuta. Nemojte otvarati pecnicu prvih 15 minuta dok ne vidite da se hleb pocinje žutiti. Ostavite na rešetki da se potpuno ohladi.

### Savet