

Štapici sa grisinima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **2 dl** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **600 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **150 g** masti
- **0,5 dl** ulja
- **1** jaje
- **2 kašice** soli
- **100 g** običnih grisina

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po želji** susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šefer, pa ostaviti na toplom da nadoe. Posebno pomešati polovinu brašna, so, prašak za pecivo, ulje, mast i jaje. Sve lepo sjediniti.

Dodati nadošao kvasac, promešati, postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odstoji 12 sati u frižideru.

Nakon toga izvaditi testo iz frižidera, ostaviti ga desetak minuta na sobnoj temperaturi, pa razviti. Nožem seći trake kao na slici.

Trake obmotati oko grisina.

Formirati spirale.

Štapice reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom, po želji posuti susamom i lanom, pa peci na 180 stepeni.

Savet

Prvo oblikujte sve štapije, pa onda ukljuite rernu, jer se štapiji brzo peku.