

Slani štapici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za štapice:

- **1 k**gbrašna T-500
- **250 g**mljeka
- **250 g**vode
- **100 g**ulja
- **100 g**margarina
- **1 kašikasoli**
- **2 kašikešecera**
- **1 kesicakvasca**

I još:

- **1 kesicakima**
- **1 žumance**
- **2 kašikemlijeka**

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo fermentiše kidati rucno po malo tijesta (50 gr) i praviti male loptice, reati na radnu površinu sve dok se ne potroši tijesto. Loptice premazati uljem. Uzeti jednu lopticu, razvuci je oklagijom, zarezati nožem do pola i uviti štapić. Reati na pleh koji je prethodno namazan margarinom. Štapice premazati sa umucenim žumancetom i mlijekom i posuti kimom. Peci na 220 C oko 25 minuta. Prijatno!

Savet

Od ovog tijesta možete praviti i slatke štapie. Postupak je isti samo što na sredinu stavite kašiicu džema i uvijete štapi. Na kraju uvaljati u sheer u prahu. Štapi su jako mekani i drugi dan. Treba probati.