Štapici od mešavine kiselog i lisnatog testa

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **500 g**lisnatog testa
- **1 kockica**kvasca
- **1**jaje
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašicice**soli
- **1,5 kašicica**šecera
- **320 ml**tople vode

Ostalo:

- sir
- žumanca

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, jaje, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi, da se odmrzne. Obe ploce lisnatog testa staviti jednu pored druge (sastaviti ih) i razviti, tanje. Uskislo testo razviti prema velicini lisnatog testa. Na umešeno testo staviti lisnato i oklagijom još malo razvuci, da bi se oba testa spojila.

Tako razvijeno testo preklopiti sa sve cetiri strane.

Odmah ga razviti u obliku pravougaonika (ne ceka se da se testo odmara) i preko narendati sira, po želji, nema odreena kolicina.

Opet testo preklopiti sa sve cetiri strane i ponovo ga razviti. Ponoviti postupak sa izrendanim sirom. Preklopiti testo i ostaviti pola sata da se odmori.

Zatim ga razviti u pravougaonik, debljine 0,5 cm. Iseci štapice (ili oblike po želji).

Isecene štapice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti, dok se rerna ne zagreje na 180 stepeni. Kad se rerna ugrejala, štapice premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pecu.

Savet