

## Kajzerice (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- 550 g brašna (T-500)
- 250 ml mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 2 kašičice šećera
- 2 kašičice soli
- 80 g putera
- 1 jaje

## Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, razdrobiti kvasac i sačekati da uskisne. U odgovarajućoj posudi staviti brašno, pa dodati rastopljeni puter, šećer, so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Mesiti dotle dok testo ne postane elastično. Prilikom mešenja dodavati po malo brašna, da se testo ne bi lepilo. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Kada je testo naraslo prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na deset jufkica. Od svake jufkice napraviti lopticu i poreati ih u pleh, preko pek papira. Ostaviti da narastu.

Narasle kajzerice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ih posuti sa susamom (kada ste posuli testo sa susamom još jedanput preite cetkicom sa mešavinom za premazivanje - tako ćete spreciti da susam odpada). Na kraju testo zarezati u obliku krsta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecene kajzerice izvaditi i pokriti krpom, da odstoje 10-ak minuta. Poslužiti.

### **Savet**