Osmice od safrana



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **50 g** svežeg kvasca
- **100 g**maslaca
- **500 ml**mleka
- **250 g**pavlake (punomasna 28-32%)
- **2 kesice (tj. 1 g)**šafrana
- **150 g** šecera
- **1/2 kašicice**šecera
- **1,7 kg**brašna

Za premaz:

- **1**žumance
- **1 kašicica**mleka
- **1 kesica**suvog groža (crnog)

Priprema

Ugrejte mleko do 37 stepeni, maksimalno rastopite maslac u njemu, kvasac i nekoliko kašika šecera. Ostatak šecera dodajte u duboku ciniju, sa brašnom i ostalim suvim sastojcima. Prvo umešajte pavlaku u brašno, a zatim mleko. Umesite glatko testo, koje se ne lepi, da bi ste oblikovali osmice.

Testo neka nadolazi 30 minuta., na toplom mestu. Rernu zagrejte. Ja imam obican šporet, pa je zagrejem na 225 stepeni, a posle smanjim. Same odredite na koliko cete zagrejati rernu, potrebno je da bude vrela.

Kad je testo nadoslo, istresite ga na brašnom posutu radnu površinu. Podelite na 35 komadica i oblikujte osmice.

Uzmite lopticu testa, razvijte je u dugi štapic.

Oblikujte osmicu ili slovo S, savijajuci krajeve testa u pužice.

Redjajte ih u pleh, sa pek papirom, ili podmazan. Ubodite u svaku osmicu po dve grožice, na svakog pužica po jedna. Neka nadolaze još 20 minuta. Premažite ih umucenim žumancetom i mlekom, nekoliko puta, da vam budu sjajne kad se ispeku.

Pecite u rerni na 200 stepeni 5-8 minuta.

Savet

Ja vrele osmice odmah zavijem u foliju, da smekšaju.