

Slano prhko testo



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **130 g** maslaca (može iz frižidera, a može i sobne temperature)
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu:** kurkuma
- origano
- beli luk u prahu - dovoljno je po 1/3 kašičice
- **1 kašičica** senfa
- **1** žumance
- **2-3 kašika** mleka

Priprema

U posudi za mešenje sjedinite sve suve sastojke, dodajte iseckan maslac i trljajte rukama dok se ne dobije mrvicasta smesa (mogu se kombinovati razna brašna-oštra, meka, integralna, crna...). Napravite udubljenje u sredini, pa dodajte tečne sastojke-žumance, senf i mleko. Umesite glatko testo.

Testo se može odmah razvijati i seci po želji, a može i da odstoji u frižideru oko sat, pa da se onda radi sa njim (u frižideru može da stoji i duže). Ukoliko nemate iskustva sa pripremom ovakvih testa, najbolje bi bilo da ga ipak ostavite da se malo odmori u frižideru, pa makar to bilo 10 minuta. Prilikom stajanja, dolazi do procesa fermentacije, pa u tom slučaju testo više raste kada se pece.

Korpice cete najlakše oblikovati tako što cete iseci krugove ili kvadrate željenih dimenzija i peci na obrnutom plehu za proje ili projice-pleh za projice daje male korpice, a pleh za vece projice, daje vece korpice.

Testo pre pecenja izbockajte viljuškom na par mesta i pecite u zagrejanj pecnici na 170 stepeni 13-15 minuta. Testo filujte po želji.

*Korpice sam filovala mešavinom majoneza, kackavalja, kiselih krastavaca i šunke. *Krekere sam spajala mešavinom feta sira, ajvara, kulena, crnih maslina i pecenog susama.

Savet

Od ovog testa možete praviti: zeke, mede, mace, kuce, oveuljke...U zavisnosti od prilike, kombinujem razne zaine. Verujem da ne postoji osoba koja bar jednom nije napravila ovo testo, npr. u obliku slanih štapia. Testo pripremam i posno i mrsno-u zavisnosti od zahteva degustatora. Poslednja kombinacija je izgledala ovako.