

Bavarske perece



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka (40 g)** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** soli
- **5 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **900 g** brašna
- **1 kesica** sode bikarbone
- susam

Priprema

U 5 dl mlake vode dodati 1 kašičicu šecera, 1 kašičicu brašna i razmrviti kvasac. Dobro izmešati da ne bude grudvica i ostaviti da nadoe.

U vecoj vanglici sjediniti brašno, 1 kašiku soli, ulje i dodati kvasac koji je nadošao. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da se masa udvostruci.

Testo podeliti na 20 delova. Od svakog dela oblikovati perece.

Oblikovane perece ostaviti da još malo odstoje (10-tak minuta). Uzeti vecu šerpu, naliti dva litra vode i staviti da voda prokljuca. Kad prokljuca dodati 1 kesicu sode bikarbone. Svaku perecu kuvati po 30 sekundi sa jedne i 30 sekundi sa druge strane, a zatim ih vaditi rešetkastom kašikom i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Posuti ih susamom. Peci u zagrejenoj rerni, oko 25 minuta.

Savet