Cvetici peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1 kafena šoljica**ulja
- **1 kafena šoljica**neutralne pavlake za kuvanje
- **250-275 ml**tople vode

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semenki po izboru

Priprema

U prosejano brašno staviti suve sastojke, jaje, ulje i pavlaku za kuvanje, pa dodajuci postepeno toplu vodu, umesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste, a potom ga oklagijom razvuci u koru iz koje ce se cašom vaditi krugovi. Spajati po tri komada testa, prvi i drugi premazati uljem, a treci ne.

Dobijenu pogacicu preklopiti na pola, a onda blago pritisnuti stapicem po sredini.

Sad opet preklopiti pogacicu, spojiti krajeve, pa ponovo pritisnuti štapicem po sredini-dobice se cvetic.

Latice cvetica takoe pritisnuti štapicem i malo razvuci prstima, da se "razlista". Sredinu cveta malo pritisnuti prstom da se dobije udubljenje.

Dobijene cvetice poslagati u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmore dok se pecnica ne ugreje. Premazati ih umucenim jajetom i posuti semenjem po izboru. Ako cvetici previše narastu dok odmaraju, štapicem popraviti zareze koje smo pravili, pa ubaciti pleh u pecnicu. Peci dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet