Testo za sve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 caše** jogurta
- **200 ml**mleka
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1,5 caša** ulja

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šecer i malo brašna, izmešati i staviti na toplo da naraste. U polovinu brašna dodati jaja, jogurt, ulje, so i nadošao kvasac. Varjacom sve sjediniti i mešati dok se masa ne postane glatka.

Kada je testo bez grudvica, dodati preostalo brašno i izraditi rukama. Testo treba da bude meko i vazdušasto.

Izraeno testo stavitu u vecu kesu, zavezati je na vrhu da ostane mesta da testo naraste.

Staviti u frižider da odstoji oko 6 sati, najbolje bi bilo da prenoci. Kada je odstojalo i naraslo, podeliti ga na željene velicine. Napraviti pecivo po želji.

Savet

Od ovog testa se mogu praviti kiflice sa razliitim filovima (slane, slatke), pizza, pancerote, pužii....