

## **Slatko pecivo**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**mekog brašna
- **1 kockica**svježeg kvasca
- **125 ml**mleka
- **220 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **5 gsoli**
- **3**belanceta
- **2**žumanceta
- **100 g**suvog groža
- **2 kašicice**ceruma
- **1**limun - ribana kora
- **1**pomorandža - ribana kora
- **1**žumance za premazivanje

### **Priprema**

U malo mlakog mleka otopiti kvasac sa malo brašna i kašikom šecera. Ostaviti na toplom mestu neka buja. Ostalo brašno ugrejati u pecnici na 50°C, pa ga prosejati. Sipati u brašno kvasac, omekšali maslac, jaja, šecer u prahu. Umesiti glatko testo, ne previše tvrdo da bude. Ostaviti da stoji pola sata.

Suvo grože umociti u rum. Testu dodati suvo grože i naribantu koru limuna i pomorandže i zatim ga još jednom dobro promesiti. Testo oblikovati u kuglu pa opet ostaviti da stoji pola sata. Opet premesiti testo i oblikovati ga i još jednom ostaviti da uveca svoj volumen. Premazati žumancetom. Peci oko 50 minuta do lepe boje.

## **Savet**

Pogau sei hladnu.