Slatko pecivo (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika**belog sirceta
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **200 g**masti

Za premazivanje:

- **200 g**maslaca

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, omekšalu mast, sirce i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo podeliti na pola. Svaku polovinu podeliti na pet jufkica. Prvih pet jufkica razviti u velicini manje tacne. etiri kruga od testa premazivati maslacem i reati jedan na drugi. Peti krug ne premazivati. Poslagane krugove razviti u veliki krug i iseci, prvo na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu iseci na šest delova (dobija se 24 kiflica). Testo filovati džemom po ukusu (ja sam stavljala džem od kajsija) i zaviti u kiflice.

Drugu polovinu testa podeliti, takoe, na pet delova, pa svaki deo razviti u pravougaonik. Ponoviti postupak

premazivanja i slaganja testa. Na kraju razviti tanku, pravougaonu, koru, pa je iseci na kocke. Filovati po želji, pa presaviti testo (kao kada se prave salcici) ili staviti fil na sredinu isecene kocke, pa podici krajeve i napraviti ružice od testa.

Formirano testo staviti u pleh, preko pek papira i ostaviti da naraste, dok se rerna ne ugreje na 180 stepeni.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti da se pece. Peceno, i malo prohlaeno, testo posuti šecerom u prahu.

Savet