

Salenjaci (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog sala
- **1** kesicasuvog kvasca
- **200 ml**mleka
- **3 kašike**šecera kristala
- **1** **prstohvatsoli**
- **200 ml**belog vina
- **4**jajeta
- **180 ml**kisele pavlake
- **1** **kg**brašna
- **1**jaje za premazivanje
- **1** **teglapekmez** od šljiva
- **100** **g**praha šecera

Priprema

Staviti kvasac i kašičicu šecera u 50 ml toplog mleka da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, ostatak mleka, pavlaku, belo vino, šecer, so i jaja. Umesiti testo. Ostaviti 30 minuta na toplom mestu da naraste.

Kad testo naraste razviti ga što je tanje moguće i premazati mlevenim salom.

Preklopiti testo i ostaviti da odmori 10 minuta. Zatim ga opet razviti i još jednom preklopiti i opet ostaviti 10 minuta.

Tako treba da se razvija i preklapa tri puta, po deset minuta.

Na kraju kada se testo razvije seku se kvadratici ili se prave kiflice (po želji) na svaki staviti kašičicu pekmeza i preklopiti.

Poreati u pleh, premazati jajetom i staviti da se pece.

Ostaviti da se ohladi pa uvaljati u prah šecer.

Savet