

Bosanska maslenica na moj nacin



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **300 g** belog namenskog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- topla voda (ili mleko)
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** kima
- **2 kašike** susama
- **125 g** gotopljenog putera

Priprema

U toplo mleko ili vodu umešati kvasac šećer, so i kašičicu brašna. Sacekati 10-tak minuta.

Obe vrste brašna sastaviti, dodati kim, semenke susama, u sredinu sipati kvasac, zamesiti sa dodavanjem vode i ulja, fino testo, te mešiti dok ne pocne da se odvaja u loptu.

Testo treba da odstoji 2x po 10 (2x mesiti) minuta, potom odvojiti 10 jufkica, svaku jufku rastanjiti oklagijom, velicine kalupa/tepsije u kome ce se peci.

Kalup obložiti pek-papirom, postaviti jednu jufku, premazati je otopljenim putrom, pa reati jufke i premazivati puterom (oko 10-tak komada).

Preko zadnje prelijemo ostatak putera, ostavimo 10-15 minuta da odstoji.

Maslenicu pre pecenja izbockamo cackalicom, pecemo u zagrejanj rerni, na 160C, oko 35-40 minuta, zavisno od rerne.

Maslenicu servirati uz corbu od leblebija i povrca.

Savet

Ukusno, lepo, za svaku priliku!