

Pancerote (15)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **2** **caše** jogurta
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1,5** **caš** ulja

Fil:

- **200 g** šunke
- **250 ml** kečapa
- **250 g** kackavalja
- **1 kesica** origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašičica** ulja
- **50 g** lana
- **50 g** susama

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer i malo brašna, izmešati i staviti na toplo da naraste. U polovinu brašna dodati jaja, jogurt, ulje, so i nadošao kvasac. Varjačom 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 staviti 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 dva dela da bi lakše radilo.

Istanjiti testo oklagijom, manjom cinijom vaditi krugove. Na sredini kruga razmazati kecap, dodati rendanu šunku i kacakavalj, posuti origanom i preklopiti. Viljuškom sastaviti krajeve testa. Reati u pleh.

Umutiti jaje sa malo ulja i sa time premazivati pancerote. Posuti ih susamom i lanom. Peci ih u rerni na 200 C, kada pocnu da narastaju smanjiti na 180 C dok ne porumene, oko 20 minuta.

Savet

Pancerote su meke. Služiti uz jogurt, pavlaku.