

Bulocke sa sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **550** g mekog brašna
- **300 ml** mlakog mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **80 ml** ulja

Nadev:

- **po želji** sir, salama, meso ili džem

Premaz:

- **1** jajce
- **po želji** susam, kim
- **malo** šećerne vodice
- **po potrebi** buter

Priprema

Za osnovno kiselo testo uzeti kvasac i staviti u posudu za mešenje. Dodati šećer, ako mesite slatke bulocke dodajte 3 kašike šećera, 3 kašike brašna, mlako mleko i sve dobro promešati da se kvasac rastvori. Ostaviti 10-tak minuta da kvasac "nadodje".

Nakon tog vremena staviti polovinu brašna, dodati so i ulje, i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo koje se ne lepi za ruke. Testo na pobrašnjennoj podlozi mesiti bar 10 minuta da što više vazduha uđe u njega da bi bolje naraslo.

Oblikovati testo u loptu, premazati ga uljem, staviti u posudu, prekriti prijanjajućom folijom i kuhinjskom krpom, te ga ostaviti na toplom mestu 1 sat da udvostruci svoju količinu.

Tako nadošlo testo podeliti na dve lopte, oblikovati ih u veknice i podeliti svaku na 8 loptica. Dobicete 16 loptica koje nežno premesite, pokrijete krpom i ostavite još 10 minuta. Svaku lopticu oklagijom razvuci u tanku elipsu, na jednom kraju staviti nadev, a drugi kraj, do polovine elipse, zarezati na nekoliko uspravnih traka. Smotati elipsu u valjak pazeci da iseceni krajevi ostanu dole i dobro prionu za ostatak testa.

Tako pripremljene valjcice slagati u pleh obložen pek papirom. Pokriti testo i ostaviti ga još 30 minuta na toplom mestu da kisne. Rernu zagrejati na 200 stepeni, bulocke premazati umucenim jajetom, posuti kimom ili susamom, slatke premazati zašecerenom vodom, i preko svake staviti po kašicicu rastopljenog butera.

Bulocke peci na 200 stepeni do rumene boje. Pecene bulocke malo prohladiti pa poslužiti.

Savet

*Rusi testo ne premazuju buterom, ostave ga bez te masnoće, ali ja sam želela da budu mekane duže vreme. Ako ih služite odmah, vi izostavite taj deo u pripremi.