Uvrnuto pecivo sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenih cvaraka
- **1 kg**brašna
- **200 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje (za premazivanje)
- **1 komad**kvasca

Priprema

Od ukupne kolicine vode odvojiti malo pa pomešati sa kvascem i jednom kašicicom šecera. Ostaviti da kvasac uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, dodati so, mleko, ostatak vode i nadošli kvasac. Umesiti testo pa ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada se testo udvostrucilo razviti ga tanko pa ga premazati mlevenim cvarcima. Sada testo preklopiti. Sve cetiri strane prebaciti ka sredini. Da izgleda kao pismo.

Onda opet razviti testo do debljine prsta. Iseci ga prvo na šire trake, pa onda na pravougaonike. Svaki zaseci po sredini pa uvrnuti testo.

Poreati u tepsiji pa ih premazati umucenim jajetom. Ostaviti tako u tepsiji oko 20 minuta, a onda staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet