Piramida - pecivo

Sastojci

Testo:

- 800 g brašna
- 1 kašicica soli
- 1,5 dl ulja
- 0,4 l mleka
- 50 g kvasca
- 2 kašicice šecera

Nadev:

- 150 g sira
- 1-2 jajeta
- 50 g dimljene slanine
- kecapa po želji
- origana po želji

Premazivanje:

- 1-2 žumanca
- 40 g susama
- 30-40 g krupne morske soli

Priprema

Izdrobiti sir viljuškom, dodati celo jaje, jedno, a po potrebi i drugo, zavisno od velicine, da masa ne bude retka i ne curi iz peciva u pleh.

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, cija kolicina može biti i veca, zavisno od slanosti sira. Dodati mlako, mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Dimljenu slaninu sitno iseckati na tanke štapice.

Naraslo testo blago premesiti, oblikujuci loptu. Rastanjiti ga oklagijom na oko 3 mm debljine, u obliku kvadrata ili pravougaonika i seci na kvadrate, željene velicine, stranica 7-8 cm.

Na sredinu kvadrata staviti nadev od sira i jaja, par štapica slanine, naceditи malo kecapa i posuti origano. Uglove kvadrata, prikupiti meu prste u visinu i priljubiti ih u vrhu, a kose stranice kvadrata – spojeve testa, takoe malo pritisnuti prstima i spojiti, da nadev ne iscuri, oblikujuci na taj nacin piramidu.

Piramide redjati u nepodmazan pleh, praveci razmak izmeu njih, da testo naraste, a ne spoji se.

Ostaviti piramide da dobro narastu u plehu, oko 1 sat, zavisno od toplote u prostoriji, a onda ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni, oko 20 minuta na 180 C, da lepo porumene.