

Mladencici (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna (T-500 za kisela testa)
- 300 ml gazirane vode
- 25 g svežeg kvasca
- 1/2 kašikice soli
- 1-2 kašicice šecera
- 4 kašike ulja
- kora limuna i narandže
- med
- mleveni orah
- ulje (za premazivanje)

Priprema

Prosejati brašno, da bi bilo rastresito. Uzeti malo od brašna, dodati so i šecer, malo vode i rastvoriti kvasac da naraste. Izrendati koru limuna i narandže dodati brašnu, ulje, zatim kvasac i vodu. Umesiti testo, pokriti i ostaviti da se udvostruci.

Razvuci oklagijom debljine 1 cm, vaditi modlom krugove, reati na papir za pecenje. Premazati uljem, pokriti i ostaviti da odstoje oko pola sata.

Pre pecenja grancicom bosiljka bocnuti testo par puta, ili zaseci nožem umocenim u vodu.

Rernu ugrijati na 200 C staviti da se peku i smanjiti na 180 C, peci 15-ak minuta.

Odmah po vaenju iz rerne premažite vodom pomocu cetkice.

Bice mekani. Premazati medom i po želji posuti mlevenim orasima.

Moja modla je precnika 6,5 cm, koristite manju da bi ispalo 40 komada (meni je 30 komada).