

3 in 1 koktel pecivo



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 2 žumanca
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- 180 ml ulja
- 700 g brašna
- 2,5 dl mlake vode
- 1 kocka kvasca
- 100 g rendanog sira
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac potopiti u mlakoj vodi. Rukom umesiti margarin sa žumancima, dodati so i šecer. Dobro izraditi da nema grudvica. Dodati ulje, vodu sa kvascem, sir i sve zamesiti sa brašnom. Ako ima potrebe, može se dodati još brašna.

Izraditi glatko testo, razvuci oklagijom i vaditi modlom perece i mini pogacice i nožem seci štanglice.

Umutiti belanca, premazati pecivo i posuti susamom.

Peci na 220 stepeni dok ne porumene, vodeći racuna da ne pregore.

Pleh u kome se pece pecivo nema potrebe premazivati uljem.