

Bavarsko pecivo (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **40 g** kvasca
- **5 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **4 kašičice** sode bikarbone
- **1 l** ključale vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** soli
- **po potrebi** seme suncokreta i susama

Priprema

Razbiti kvasac u vodi, dodati so i brašno pa umesiti testo. Dodati i ulje, po potrebi još malo brašna dok se ne dobije glatko testo koje se ne lepi. Testo pokriti i ostaviti da se udvostruci. U dublju šerpu sipati vodu, dodati so i sodu bikarbonu i pustiti da proključa. Od testa kidati po malo i praviti oblike po želji. Komade testa spustati u ključalu vodu i kratko prokuvati. Vaditi komade testa i stavljati ih na namašćen papir za pečenje. Posuti semenkama i zapeci dok ne porumene.

Savet