

Knjige pecivo



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna T-500
- **300 ml** mlijeka
- **250 ml** vode
- **4** jajeta
- **1,5 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera

I još:

- **250+50 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **2 kašika** mlijeka

Za posip:

- **50 g** susama

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i staviti na toplo da fermentiše. Jednom premijesiti.

Kad je tijesto fermentisalo razvuci oklagijom i na polovinu tijesta dodati isjecen margarin i preklopiti.

Ponovo razvuci tijesto i preklopiti trojku.

Ponovo razvuci tijesto i napraviti cetvorku. Ponoviti još jednom cetvorku.

Neka odstoji 15 minuta i onda tijesto razvuci što tanje. Isjeci na pravougaonik ili kocku.

Zatim premazati pravougaonike margarinom (50 g istopiti) i reati jedan na drugi (ukupno 4-5 pravougaonika). Zadnji ne mazati.

Zatim jednu stranu malo stisnuti da se pravougaonici ne razdvoje.

Reati na pleh podmazan margarinom. Premazati sa umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Malo ohladiti i služiti sa jogurtom ili mlijekom. Prijatno!

Savet