

Bavarske perece



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1,5** kesicasuvog kvasca
- **5 dl**mleka
- **50** gputera
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera

Kupka:

- **50** gsoda bikarbone
- **1** lvode
- **malosoli**

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenih sastojaka kao za ukiselo. Ostaviti testo 30tak minuta da se odmara. Praviti loptice rukama 20tak komada. Oblikovati perece i ostaviti jos 15-tak minuta da odmore. Staviti vodu da vri, pomaci sa vatrem i usuti soda bikarbonu, vratiti na vatru i ubacivati perece i kuvati po 30 sekundi sa obe strane. Vaditi rešetkastom kašikom. Pleh obavežno obložiti pek papirom i podmazati sa uljem ili margarinom. Poreati kuvane perece na pleh i zaseći ih na par mesta. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta.

Savet