

Bavarske perece



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1,5 kesica** suvog kvasca
- **5 dl** mleka
- **50 g** putera
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Kupka:

- **50 g** soda bikarbone
- **1 l** vode
- **malosoli**

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenih sastojaka kao za ukiselu. 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 vatre 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. Pore?ati kuvane perece na pleh i zaseci ih na par mesta. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta.

Savet