Zvezde od testa

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **350 g**brašna
- **1/2 kocke (20 g)**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mleka

Premaz:

- **1**jaje
- **50 g**susama
- **10 g**kima

Priprema

U mlako mleko dodati šecer, so, kašicicu brašna, kvasac i ostaviti da nadoe. U mleko sa nadoslim kvascem dodati brašno i zamesiti testo. Testo pokriti cistom krpom i ostaviti 30 minuta da nadoe. Naraslo testo premesiti i otkidati loptice od testa.

Od svake loptice napraviti zvezdu uz pomoc kartice, a karticu pre upotrebe dobro oprati. Karticu prvo dobro pobrašnite, a onda pritisnite uzu stranu u testo skroz do kraja.

Izvadite karticu i rukama raširite mesto gde je kartica prosla.

Ponovo pobrašnite karticu pa je za 1/3 zarotirajte u odnosu na prvi put i ponovo utisnite karticu skroz do kraja. Ponovite postupak sirenja testa tamo gde je kartica prosla.

I treci put utisnite karticu i ponovite postupak širenja, a zatim testo izvrnite tako da unutrasnji deo bude spoljni.

Zvezde složite na nauljen pleh, premazati jajetom i posuti susamom i kimom. Ostavite ih da odstoje 20 minuta i pecite u zagrejanoj rerni na 200 C 10 minuta.

Savet