

Štapici sa grisinima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **2** dlmleka
- **1/2** kockekvasca
- **1 kašicica**šecera
- **600 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**masti
- **0,5** dlulja
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **100 g**obicnih grisina

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po želji** susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer, pa ostaviti na toplom da nado?e. Posebno pomešati polovinu brašna, so, prašak za pecivo, ulje, mast i jaje. Sve lepo sjediniti.

Dodati nadošao kvasac, promešati, postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odstoji 12 sati u frižideru.

Nakon toga izvaditi testo iz frižidera, ostaviti ga desetak minuta na sobnoj temperaturi, pa razviti. Nožem seci trake kao na slici.

Trake obmotati oko grisina.

Formirati spirale.

Štapice režati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom, po želji posuti susamom i lanom, pa peci na 180 stepeni.

Savet

Prvo oblikujte sve štapiće, pa onda uključite rernu, jer se štapići brzo peku.