

Mirisno pecivo



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1**jaje
- **2**žumanceta
- **130** gotopljenog margarina
- **150 g**šecera
- **1** kašicicasoli
- **100 ml**mleka
- **1**kockica kvasca
- **100 g**suvog groža
- **150 mlsoka** od pomorandže (sveže isceen sok)
- **1**pomorandža - izrendana korica
- **1**limun - izrendana korica

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malomleka**

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac. Umesiti testo. Dobro ga uraditi da bude elasticno i da se ne lepi za ruke. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu.

Testo napravi u obliku valjka i podeli na 14 komada.

Svaki komad testa urolati...

...i zavezati u cvor (ne zatezati testo).

Tako napravljeni oblik makazama zaseci sa svih strana.

Testo reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da naraste. Za to vreme ukljuciti rernu, da se zagreje, na 180 stepeni.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka.

Staviti da se pece. Peceno testo izvaditi i pokriti krpom, 5 minuta.

Posle pet minuta poslužiti uz mleko, a jako je ukusno da se jede i bez ikakvih dodataka.

Savet