

Brioche peciva



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kašica**casoli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašikesuvog** kvasca
- **1 šoljica**otopljenog margarina
- **malorendane** limunove korice
- **1 burbon** vanilin šecer
- **1belance**
- **420-450 ml**mleka

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti elasticno testo, tecnost dodajte malo - po malo... Ostaviti testo da udupla volumen. Od naraslog testa odvajati po 4 kuglice, za svaki komad peciva, velicina loptica - po želji...

Rastanjiti kuglice u prutice, dva stavite vodoravno, a preostala dva prutica horizontalno, podvlaceci ih ispod njih, ali jedan prvo podvucite ispod, a drugi suprotno, odozgo, kao na slici.

Pletite trakice po želji, nema pravila, bitno je da se prutici ukrstaju...

...kad dodjete do kraja, oblikujte pecivo i stavite u pleh da odmara. Isto uradite i sa preostalim testom.

Nadosla peciva premazati žumancetom i peci u zagrejanoj rerni da lepo narastu i porumene.

Gotove brioche posuti šecerom u prahu ili ih ostaviti tako, po želji.

Savet