Kajzerice (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **550 g**brašna (T-500)
- **250 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**soli
- **80 g**putera
- **1**jaje

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, razdrobiti kvasac i sacekati da uskisne. U odgovarajucoj posudi staviti brašno, pa dodati rastopljeni puter, šecer, so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Mesiti dotle dok testo ne postane elasticno. Prilikom mešenja dodavati po malo brašna, da se testo ne bi lepilo. Umešeno testo ostavoti da udvostruci svoju zapreminu.

Kada je testo naraslo prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na deset jufkica. Od svake jufkice napraviti lopticu i poreati ih u pleh, preko pek papira. Ostaviti da narastu.

Narasle kajzerice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ih posuti sa susamom (kada ste posuli testo sa susamom još jedanput preite cetkicom sa mešavinom za premazivanje - tako cete spreciti da susam odpada). Na kraju testo zarezati u obliku krsta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecene kajzerice izvaditi i pokriti krpom, da odstoje 10-ak minuta. Poslužiti.

Savet