

Igramo se testom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** mlake vode
- **200 ml** mlakog mleka
- **150 g** ulja
- **1 jaje** (za premazivanje)
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **50 g** sirceta

Priprema

Kvasac, so, ulje, šećer, prašak za pecivo pomešati sa pola kilograma brašna, pa dodati vodu i mleko i dobro umutiti mutilicom. Ostaviti pola sata da nado?e. Dodavati onda ostatak brašna i mesiti da bude glatko testo. Ostaviti na toplom da nado?e još pa premrsiti. Od testa praviti razne blike...kifle...pletence...pužice...

Premazati jajetom umucenim i ostaviti u plehu desetak minuta da naraste, pa peci na 180 C.

Savet

Od ove mere napravila sam brdo kiflica, nekih pereca, puži?a...?ak je ostalo i za jednu manju poga?u. Ako želite manju koli?inu prepolovite meru. Hvala Dani što me je inspirisala za novi oblik kiflica ! :)