

Igramo se testom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **200 ml**mlake vode
- **200 ml**mlakog mleka
- **150** gulja
- **1** jaje (za premazivanje)
- **1 kašicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **50** gsirceta

Priprema

Kvasac, so, ulje, šefer, prašak za pecivo pomešati sa pola kilograma brašna, pa dodati vodu i mleko i dobro umutiti muntilicom. Ostaviti pola sata da nadoe. Dodavati onda ostatak brašna i mesiti da bude glatko testo. Ostaviti na topлом da nadoe još pa premrsiti. Od testa praviti razne blike...kifle...pletenice...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, pužia...ak je ostalo i za jednu manju pogau. Ako želite manju koliinu prepolovite meru. Hvala Dani što me je inspirisala za novi oblik kiflica ! :)