

Slano i slatko pecivo



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- 2 jajeta
- 1 belance
- **200 g** masti
- **50 ml** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **170 ml** vode
- **2 kašičice** soli
- **3 kašičice** šecera

Fil:

- **200 g** sitnog sira
- džem od kajsija

Za premazivanje peciva:

- 1 žumance
- malo mleka

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaja, belance, so,

šecer, ulje i mast (koja je bila na sobnoj temperaturi). Sjediniti sastojke, dodati pripremljeni kvasac, pa umesiti testo.

Umešeno testo ostaviti da naraste. Kada je testo udvostrucilo svoju zapreminu prebaciti ga na radnu površinu, malo pobrašnjenu.

Razviti testo, debljine 2-3 mm, pa kalupom za krofne vaditi krugove. Na polovinu izvaenih krugova staviti sitan sir, a na drugu polovinu krugova staviti džem od kajsija (ili po vašoj želji).

Testo preklopiti i ivice pritisnuti prstima ili viljuškom. Ostaviti da naraste, pa ga premazati mešavinom žumanceta i malo mleka.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet