

## *Bavarski ?evreci*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 gr** brašna
- **1 kesica (7 g)** suvog kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **300 ml** tople vode

#### **Za kvanje:**

- **2 l** vode
- **2 kesice** sode bikarbone

#### **Za posipanje:**

- **malo** krupne moske soli

### **Priprema**

Kvasac, šećer, 100 mililitra tople vode kao i 100 grama brašna sjediniti i ostaviti 15 minuta na toplom da

nado?e.

Dodati ostatak vode i brašna kao i so pa zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom 45 minuta da nado?e.

Razviti oklagijom testo pa sa dve okrugle modle razlicitih dimenzija isecite ?evreke.

Stavite u dublju šerpu vodu i sodu bikarbonu da prokljuca pa spustati ?evreke na 3 minuta da se kuvaju, a potom ih izvadite i ocedite.

Pore?ajte ?evreke na pek papir pospite morskou solju i pecite na 250 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**

Umesto morke soli možete ?evreke premazati belancem pa uvaljati u susam pa onda ih pecite. Prijatno!