

Panini Coccodrillo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **280 ml** vode
- **40 ml** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** instant kvasca

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, da se udvostruci. Na pobrašnjennoj radnoj plohi podijeliti tijesto na 6 jednakih dijelova. Oblikovane loptice ostaviti 10-tak minuta. Zatim loptice izdužiti na ovalni oblik, posuti brašnom, pa tupom stranom noža ili platicnom špatulom "zarezati" tijesto, ali ne do kraja, da se dobije izgled rešetke.

Staviti u pleh, obložen papirom, pa prekriti prozirnom folijom (nekih 15-tak minuta)! Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 18-20 minuta. Pecene "krokodile" kratko prekriti krpom, pa poslužiti!

Savet