

Cepli Sandvič Po?aç (turska sendvic-peciva)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1/2 šolj**etople vode
- **1 šolja (od 2 dl)**toplog mlijeka
- **5 g**instant kvasca
- **1/2 kašičice**soli
- **1 kašičica**šecera
- **1/3 šolje**ulja
- **1**bjelance
- **4,5 šolje**brašna

I još:

- margarin ili puter
- **1**žumance

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijsiti tijesto; ostaviti prekriveno na topom 15 minuta. Zatim, na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 9-10 loptica. Svaku lopticu razvaljati pa premazati otopljenim margarinom za mazanje ili puterom, pa preklopiti. Opet premazati, papreklopiti.

Na isti nacin pripremiti i ostale "loptice"! Re?ati u pleh obložen papirom za pecenje. Prekriti i ostaviti 30 minuta.

Premazati umučenim žumancem. Peci na 180 C oko 25 minuta, odnosno do zlatne boje.

Kratko prohladiti...

...pa pažljivo razdvojiti slojeve i filovati po ukusu (sir, jaje, suhomesnati proizvodi, salata...)!

Savet

Šolja je 200 ml.