

Polejnik



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** belog brašna
- **350 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **prstohvatsoli**
- **malomaslaca/margarina** (za tepsiju)

Priprema

Rastvoriti izmrvljen kvasac u vodi. Kvasac sipati u ciniju u kojoj ce se mešati polejnik. Postepeno dodavati kašiku po kašiku brašna u rastvoreni kvasac, dok drugom rukom mešamo tu mešavinu. Dodati soli. Treba da se dobije gusta, lepljiva smesa (dosta slicna kao za uštipke).

Pokriti testo sa krpom i ostaviti 10-15-tak minuta da se testo digne, (budite oprezni da testo ne preraste, jer testo ima malu kolicinu brašna i nece onda toliko narasti pri prečenju, a i može brže da se pokvari). Zatim promešati sa kašikom testo da spadne i ostaviti ga da opet naraste 10-15-tak minuta. Ovaj postupak ponoviti još jednom (dakle ukupno 3 h po 15 minuta).

Zagrejati rernu na 200°C. Namazati pleh sa malo maslaca/margarina (ili staviti pek papir) i pažljivo isipati naraslo testo u pleh. Ostaviti ga još 10 minuta da naraste, ako je blago spalo, taman dok se ugreje rerna. Testo peci oko 30-35 minuta dok ne porumeni.

Savet

Bugarski recept (by Joli) u originalu naziv ""