

Mini bavarski sendvici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **350-400 g** brašna
- **2 dl** vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** sode bikarbone

Za fil:

- **malo** parizera ili slanine
- **2 kašike** sitnog sira
- **3 kašice** pavlake

Priprema

U mlaku vodu izdrobiti kvasac, dodati 1 kašičicu šećera i 1 kašičicu brašna. Promešati i ostaviti da nadoe.

U nadošao kvasac sipati ulje, 1 kašičicu soli i polovinu brašna. Zamesiti dobro rukom, dodavati postepeno ostatak brašna dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pola sata da naraste.

Premesiti testo, dodati malo brašna ako je potrebno. Na pobrašnjenu radnu površinu testo podeliti na 4 dela i napraviti jufke. Ostaviti desetak minuta da odmori, prekriti krpom.

Praviti male kajzerice. U dublju šerpu sipati oko jedan litar vode, staviti sodu bikarbonu i 1 kašicicu soli. Kada provri spuštati kajzerice da se prokuvaju pola minuta sa obe strane. Vaditi rupicastom kašikom i reati na pleh obložen pek papirom koji je vrlo malo podmašćen. Peci zemicke dok ne porumene, petnaestak minuta.

Fil. Parizer sitno iseci, dodati pavlaku i sitan sir. Sve dobro promešati da se smesa sjedini. Ohlaene zemicke raseci i filovati po želji.

Savet

Može da bude i posna varijanta sa posnim filom.