# *Integralne perece*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za perece:**

- **500 g**integralnog brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **300 ml**mlake vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

**Za preliv:**

- **1/2 kašicice**soli
- **5 kašika**brašna
- **po potrebi**voda

## Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da uskisne. Zatim ga pomešati sa brašnom pa dodati so, šecer i ostatak tople vode. Umesiti testo. Ostaviti ga na toplom mestu da naraste. Kada se testo udvostrucilo podeliti ga na 8 loptica.

Svaku lopticu razvuci u dugacku glistu pa formirati perecu. Poreati perece u tepsiju.

Ostaviti ih da odmore još pet minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se peku.

Napraviti preliv. Izmešati brašno i so, dodavati malo po malo vode i mešati kašikom. Treba da bude malo rea smesa, da može da curi sa kašike. Nakon pet minuta pecenja pereca izvaditi tepsiju iz rerne pa preliti perece prelivom pomocu male kašicice. Vratiti perece nazad u rernu da se peku još 10-15 minuta.

## Savet