

Salcici sa pavlakom i pekmezom od kajsije



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **1** svež kvasac
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **4** žumanceta
- **1 kašičica** soli
- **180 g** kisele pavlake
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **500 g** sala
- **100 g** brašna

I još:

- **300 g** pekmeza od kajsije
- **200 g** šećera u prahu

Priprema

Sjediniti mlako mleko, mlaku vodu, šećer i izmrvljeni kvasac, pa ostaviti da nadođe. U posudi za mešenje

sjediniti žumanca, so, vanilin šećer i pavlaku sobne temperature. Dodati nadošao kvasac pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom da se udvostruci.

Nakon toga na pobrašnjenoj površini razviti testo oklagijom u oblik kvadrata. Salo samleti na mašini za mlevenje mesa, pomešati sa brašnom i dobro izgnjeciti kako bi se dobila smesa pogodna za premazivanje. Trecinom sala premazati razvuceno testo.

Preklopiti testo od gore prema dole, ali samo do polovine, kao što je prikazano na slici.

Zatim preklopiti testo u suprotnom smeru, od dole prema gore.

Nastaviti preklapanje sa desne na levu stranu.

Završiti preklapanje u suprotnom smeru, sa leve na desnu stranu. Ovako pripremljeno testo ostaviti da odmori 20 minuta, pa ceo postupak ponoviti još 2 puta.

Kada se testo odmorilo po treci put, razvuci ga na debljinu od 1 cm, nožem iseci na manje kvadrate i na svaki kvadrat staviti po kašičicu pekmeza od kajsije.

Preklopiti kvadrate i poređati salcice u pleh obložen pek-papirom.

Peci u zagrejanom rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

Dok su još vrući, uvaljati salcice u šećer u prahu.

Savet

Testo se ukupno premazuje 3 puta, a salčići spremljeni na ovaj način neodoljivo su mekani i ukusni.