

Osnovno lisnato testo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **400 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **1** dlulja
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** brašno
- **50 ml** ulja
- **1 (250 g)** margarina

Priprema

Kvasac izmrviti u toplu vodu, dodati šecer i ostaviti dok kvasac ne nadoe. U ciniju sipati oko 1/2 kg brašna, dodati so, ulje, prašak za pecivo i mleko. U to dodati i nadošli kvasac, pa napraviti smesu puno gušću nego za palacinke. Treba da bude takva da rukama može da se tuče (ali bukvalno), to se radi da bi testo bilo šupljikavije i vazdušastije. Dodati još brašna i zamesiti meko testo, treba da se malo lepi za ruke. Onda dodati dodatno otprilike 50 ml ulja, i opet premesiti. Ostaviti da kisne na toplom oko 1/2 h.

Kada je testo narašlo, premesiti ga, pa iseci na 8 delova. Svaki deo lepo izraditi u lopticu. Onda svaku lopticu razvuci rukama vrlo malo, da bude debljine prsta. Onda slažemo... Na jednu razvucenu lopticu narendamo margarin, otprilike 30 g. Onda to preklopimo sa drugom razvucenom lopticom, i opet narendamo margarin. Tako raditi dok ne poslažemo sve, a na poslednju razvucenu jufkicu ne ide margarin.

Tako naslagano ostavkti da odmori oko 1/2 h.

Nakon odmaranja testo bez premesivanja razvuci kako želite. To mogu biti i kiflice, i rolnice kao sa slike, i namotavati ih na fišeke. Šta god, izbor je vaš, i slatko i slano...

Savet

Prijatno!