

Integralne kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- 2 jajeta
- **250 ml** mleka
- **180 ml** jogurta
- **100 ml** vode
- **250 g** margarina
- **200 g** šunkarice
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kockica** kvasac
- Za premazivanje:
- 1 jaje

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi. Zatim ga dodati brašnu, pa dodati ostale sastojke, mleko, jogurt, šećer, so i 2 jajeta. Umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da naraste. Zatim razviti testo u što veći krug. Preko njega narendati margarin. Preklopiti jednu polovinu testa ka sredini pa isto uraditi i sa drugom polovinom. Spakovati testo kao knjigu i ostaviti tako da odmori deset minuta. Nakon toga testo razviti pa opet ponoviti postupak

presavijanja i opet ostaviti da odmori deset minuta. Ponoviti i treci put.

Onda razviti testo u što veci krug pa narendati šunkaricu.

Onda testo umotati u rolat, krajeve presaviti prema sredini.

I onda tako dobijen "paket" razviti oklagijom velicine tepsije u kojoj ce se peci.

Koristit onu veliku tepsiju od šporeta. Prebaciti testo pa ga u tepsiji izrezati oštrim nožem na kocke.

Premazati testo umucenim jajetom.

Ostaviti još desetak minuta da odmori.

Onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet