

Mladencici (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna oštrog, tip 400
- **2 dl** mleka od ovsenih pahuljica
- **3 dl** mlake vode
- **1 dl** ulja
- **3 kašike** srednjeg šećera
- **1/2 kašice** soli
- **1/2** rendane kore pomorandže
- Za premazivanje:
 - **malo na vrh kašice** sode bikarbone
 - **1/2 šoljice** vode
 - **1 kašika** srednjeg šećera za posipanje

Priprema

Pomešajte mleko i vodu, dodajte šećer i kvasac, pa mešajući otopite kvasac. U brašno umešajte so i sitno rendanu koru od pomorandže. Pomorandžu prvo dobro operite. Kada kvasac otopite, dodajte ulje i zamesite testo. Ostavite testo na toplom mestu prekriveno folijom bar 20 minuta, da naraste. Nadošlo testo premesite.

Ja sam ih pekla u silikonskom kalupu za projice i mafine, možete ih peci u običnom plehu. Oblikujte mladencice, premažite ih cetkom, mešavinom sode bikarbone i vode. odozgo pospite malo srednjeg šećera. Ostavite još malo da narastu pa ih pecite u rerni koju ste zagrejali na 200 stepeni.

Prelepog su ukusa i mirisa od narandže. Lepu boju bavarskog peciva dobijaju od premazivanja rastvorom sode bikarbone i vode.

Savet

Možete koristiti bilo koje biljno mleko, od soje, pirina, kokosa, badema...