

Peciva sa kimom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 paketa** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2,5 dl** vode
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1** jaje za premazivanje
- kim za posipanje

Priprema

U mlaku vodu rastvorite kvasac sa šećerom i ostavite da malo nadoe. U dublji sud sipajte prosejano brašno, so, jaja, ulje i nadošli kvasac. Zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite sat vremena na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite na 6 jednaka dela. Prebacite u nauljen pleh, premažite jajetom i pospite kimom.

Ostavite desetak minuta a za to vreme zagrejte rernu. Pecite na 250 stepeni dok ne porumene.

Savet