Slane perece (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4,5 šolje**brašna
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **20 g**svežeg kvasca
- **1,5 šolja**mlake vode
- **50 g**maslaca
- **5 kašika**sode bikarbone

Za premaz:

- **1**žumance
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**vode

Za preliv:

- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**soli
- **3-4 kašike**vode

Priprema

U mlaku vodu sipati šecer i kvasac i ostaviti da kvasac reaguje na 10 minuta. U posudi pomešati brašno, so,

omekšali maslac, vodu sa kvascem, pa zamesiti testo.

Testo mesiti 10 minuta. Ostaviti ga da naraste pod kesom i krpom 1-1,5h.

Testo premesiti, pa iseci na 8 delova. Svaki razvuci na 0,5m, pa napraviti perecu.

Formirane perece spuštati jednu po jednu na 15 sekundi u kipucu vodu sa 5 kašika sode bikarbone, kad isplivaju na površinu vaditi i reati na pek papir u pleh.

Premazati ih premazom od žumanceta, vode i ulja, pa peci 10 minuta.

Nakon toga izvaditi perece, pa viljuškom ukrasiti slanim prelivom (samo sjediniti brašno, so i vodu), pa vratiti u rernu na još 3-4 minuta.

Savet