

Integralni spiralni štapici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **50 ml** maslinovog ulja
- 2 jajeta
- **1** kvasac
- **200 ml** mlake vode
- **300 ml** lako mleka

Priprema

Staviti kvasac sa kašicicom keseca u 50 ml tople vode i ostaviti da uskisne. Zatim ga u posudi za mešenje pomešati sa integralnim brašnom, solju, uljem, mlekom, ostatak vode i jednim jajetom. Umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Kada je testo naraslo premesiti ga i razviti oklagijom debljine oko 1 cm. Iseci testo na štapice pa ga uvijati u spiralu. Reati spiralne štapice u tepsiju. Premazati ih umucenim jajetom i ostaviti još desetak minuta da odmori.

Staviti štapice u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta.

Savet