

Integralna ruža



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašika** masti
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **malok** kima
- **malos** susama

Priprema

Od ukupne količine vode odvojiti malo pa staviti šećer i kvasac. Ostaviti da uskisne. U posudu za mešenje staviti pola količine brašna, dodati so, mast, ostatak mlake vode i nadošli kvasac. Umesiti testo dodavajući ostatak brašna. Ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Nakon toga premesiti testo pa ga podeliti na loptice po želji, ja uvek pravim prema veličini tepsije nekad veće nekad manje. Poreati loptice u tepsiju jednu do druge ostavljajući po malo prostora između svake. Premazati ih umućenim jajetom posuti kimom i susmom pa ostaviti tako u tepsiji na toplom mestu 30 minuta. Nakon toga staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta.

Savet