

Integralni tockici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- **400 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 komad** kvasca
- **400 g** viršle
- **180 g** pavlake
- **malo** kecapa
- **50 ml** ulja

Priprema

Zagrejati vodu da bude mlaka, staviti šećer i izmravljen kvasac. Ostaviti tako da kvasac nadoe. Nadošli kvasac sipati u posudu za mešenje, dodati brašno, so, mleko i ulje. Umesiti testo pa ga ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo razviti i vekom kažom ili odgovarajućom modlom izvaditi krugove.

Polovini krugova manjom kažom izvaditi u sredini manji krug. Cele krugove premazati pavlakom. Preko staviti šuplji krug (tocak).

U sredini staviti par kapi kecapa, a preko poreati nekoliko kolutova viršle.

Ostaviti tockice 15 minuta da odmore, dok se zagreje rerna. Staviti ih u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta.

Savet