

Razna peciva



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **50 g** svežeg kvasca
- **500 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** žumance
- **150 ml** ulja

Za premazivanje testa:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje peciva:

- **1 kašika** laneng semena
- **1 kašika** curekota
- **1 kašika** pečenog susama
- **1 kašica** krupne morske soli

Za dekoraciju:

- **nekoliko zrnabibera** u zrnju

Priprema

1 U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti suvi kvasac, šećer, so, žumance, prašak za pecivo, kiselu pavlaku i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti u manje loptice, pa ih ostaviti da nadou. Od nadošlih loptica otkidati male delove testa i raditi željene oblike tj razna peciva malo se poigrajte sa testom. Složiti ih u tepsiju na pek papir i ostaviti da nadou. Peci u zagrejanj rerni na 180°C 30 minuta. Prijatno!

Savet

Kada testo nadoe odvojiti jednu lopticu pa u nju staviti kakao prah rastopljen u mlakoj vodi dodati brašna po potrebi tako se dobiju dve vrste testa tamno i svetlo.