

Hamburger peciva



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **400 g** mlakog mleka
- **700 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** maslaca

Za premazivanje:

- **1** jaje

I još:

- semenke po izboru

Priprema

U zdelu staviti mlako mleko, dodati šecer, izmrviti kvasac, promešati i kroz prste posuti malo brašna. Ostaviti da se kvasac aktivira, oko pet minuta. Prosejati brašno, dodati so, prašak za pecivo. U dignuti kvasac sipati rastopljeni maslac i brašno, zamesiti glatko testo. Testo pokrite sa krpom i ostavite oko pola sata da se diže ili dok ne udvostruci volumen. Dignuto testo premesite, uzmite vagu izvažite koliko je teško i podelite testo na 14 jednakih loptica. Ja to uvek uradim da mi budu iste velicine. Na tepsiju stavite papir za pečenje, rukama

oblikujte loptice od testa i slažite na tepsiju sa razmakom. Sa viljuškom dobro izmutite jaje, premažite svaku lopticu i pospite sa semenkama po izboru. Upalite rernu na 180 stepeni i pecite oko pola sata ili dok ne porumene (nemojte ih prepeci). Kad ih izvadite iz rerne, prekrите ih sa krpom i sacekajte da se ohlade.

Savet