Seoska idila razna peciva



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 20 g šecera
- 50 g svežeg kvasca
- 30 g soli
- 7 supenih kašika ulja
- 0.5 l tople vode
- margarin (prema potrebi)
- mak, susam laneno seme (po želji)
- benalce

Priprema

U ciniju staviti brašno, so, šecer, kvasac, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se odmara, zatim svaku loptu razviti u krug i premazati margarinom.

Reati razvijeno jedno na drugo. Razvijeno testo iseci na 8 delova i praviti razna peciva. Premazati belancetom, posuti makom, susamom, lanenim semenom i još malo posoliti.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno.