

Brioši-slatka peciva sa jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**toplog mleka
- **15 g**svežeg kvasca
- **125 g**jogurta
- **100 g**šecera
- **80 g**uncokretovog ulja
- **1 celo**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - kora
- **500 g**brašna

Priprema

Brioši - slatka peciva sa jogurtom. Radi se u kalupu za kuglof 26 cm, ali ja zaboravila da sam silikonsku modlu bacila (hoće to u mojim godinama) jer je trebalo vec zameniti, pa sam ja radila u kalupu za kuglof, ali mnogo manji i u manjoj tepsijici, da potrošim svo testo. Dakle vi radite ako se odlucite sve u velikom kalupu. Ova slatka peciva vrede i imate moju preporuku da ih napravite. Režite parcad i mažite sa pekmezom, omiljenim kremom uz cašu mleka ili caja. :) a naravno može i bez icega. :) U zdelu u kojoj mesite, sipajte mlako mleko, izmrvit kvasac, pomešati, dodati jogurt, pomešati, dodati šefer, ulje, jaje, vanilin šefer, rendanu koru limuna i prosejano brašno, ali ne sve, krenite sa pola, sipajte u zdelu, pomešajte i dodajite brašno postepeno. Kad ste svo brašno dodali, istresite testo na radnu površinu, malo pobrašnjenu i mesite testo, toliko dugo dok ne dobijete fino glatko testo. Vratite testo u zdelu, oštrim nožem presecite testo u obliku krsta, prekrnite providnom folijom, potom kuhinjskom krpom i ostavite da se udvostruci sve zvisi od temperature od 1-2 sata. Modlu za kuglof premažite sa maslacem, pospite brašnom, višak brašna istresite. Uzmite vagu i izvažite 7 kuglica po 125 grama. Složite jednu do druge u kalup. Prekrnite ponovo kalup sa providnom folijom i krpom i ostavite jos 30 minuta (meni je stajalo više). Rernu zagrejte na 180 stepeni, ali sve zavisi od rerne, prilagodite pecenje Proverite

drvenim štapicem da li je testo iznutra peceno. Ako izae cist, peceno je. Kad izvadite peciva i rerne, uzmite vodu u casu i cetkicu i premažite topla peciva, samo površinu. Izvadite iz kalupa, pospite sa šecerom u prahu, i uživajte kad se malo ohladi. :) :)

Savet