

Domaci kravajcici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** soli
- **100 ml** mlakog mleka
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** mlake vode

Priprema

U vecoj ciniji sipati 2kg brašna i u sredini napraviti rupu. U njoj sipati mlako mleko, ulje, so i kvasac.

Zamesiti testo dodavajuci mlaku vodu po potrebi. Kada ste zamesili testo ostavite ga 1h pokriveno krpom.

Posle jednog sata premesiti testo, zatim ga ostaviti da opet odstoji. Kada je testo stasalo, podeliti ga na 15 dela i od svakog dela napraviti kravajce (lopticu od testa) i reati u podmazanu tepsiju. Zatim ostaviti 10 minuta da odstoji.

U zagrejanoj rerni staviti da se pece oko 1h.

Kada porumene izvaditi i umotati krpom, zatim staviti u kesi da se "povrate" (omeknu).

Savet

Od ovog testa možete praviti kravajie ili vekne hleba, mnogo su ukusniji kada se peku u šporetu na drva, ali mogu i u elektrinom šporetu. Pravi domai starinski kravajii, kao što su naše bake pravile.