Lisnata peciva

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 5 jaja
- 50 g kvasca
- so
- šecer
- 200 g putera (margarin)
- semena za posipanje

Priprema

Slana peciva lisnata peciva 100 g mlake vode, 50 g kvasca, 4 supene kašike brašna, 2 kašicice šecera, staviti da nadodje oko 15 minuta. Zatim 1 kg bršna, 2 kašicice soli, 3 jaja, 2 žumanca i nadošao kvasac sjediniti i dobro zamesiti u loptu i ostavit da nadolazi 1 sat.

Za premazivanje testa treba 200 g putera, a za premazivanje peciva 2 belanca, ulupana viljuskom i razna semena za posipanje. Nadošlo testo razviti u krug i premazati margarinom i testo preklopiti u pismo.

Ostaviti 15 minuta da odmori, pa ga opet razviti i premazati margarinom opet preklopiti u pismo, ostavi 15 minuta da odmara, pa još jednom razviti, premazati i preklopiti u pismo ostaviti još 15 minuta. Znaci testo 3 puta razviti, sa odmaranjem od po 15 minuta.

Posle toga testo razviti i seci oblike po želji, mazati ih belancetom koje smo ulupali sa viljuskom, posuti semenima po ukusu. Peci oko 45 minuta na 220 stepeni. Prijatno!