

Domaca peciva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna tip400
- **20 g** šecera
- **30 g** soli
- **7 kašika** ulja
- **500 ml** vode
- **100 g** margarina
- **1** belance
- **po ukusu** krupna so
- **po ukusu** semenke razne za posipanje

Priprema

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

Uliti u tanki rolat. Rolat preseći na pola i obaviti jedan oko drugog.

Dobicete lep oblik ?evreka.

Od preostalog testa napraviti razne oblike.

Željene oblike premazati belancetom, posuti raznim semenima po ukusu. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni

20 minuta. Prijatno.

Savet