

Vulkan pecivo



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **640 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **320 ml** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca

Za nadev:

- **200 g** seckanog parizera
- **200 g** seckanog kackavalja
- **po ukusu** kecap
- **2 kašike** susama

Priprema

Kvasac i šecer pomešati dodat 20 ml mlake vode i pustiti da kvasac nadoe. Polovinu brašna sipati u ciniju. Dodati so maslinovo ulje i nadošao kvasac. Lagano zamesiti testo uz dodavanje preostalog brašna. Testo ostaviti 30 minuta da odmori. Nadošlo testo podeliti na manje loptice. Loptice složiti na pek papir i pustiti da nadou. Nadošle loptice pritisnuti dlanom pa sa prstima napraviti udubljenje u sredini loptice. Seckani parizer i seckani kackavalj pomešati na dno udubljena peciva staviti po kašičicu kecapa. Preko staviti nadev. Pecivo premazati sa malo hladne vode i posuti sa susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 275 stepeni 10 minuta. Prijatno.

Savet