

Peciva za sendvice



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **50 ml** maslinovog ulja
- **10 g** svežeg kvasca
- **5 g** soli
- **300 ml** tople vode

Za mazanje:

- **oko 30 ml** vode
- **2 kašik** maslinovog ulja

Priprema

Evo malo peciva, mogu se jesti bez ica, mogu se praviti sendvici, sa raznim punjenjima. Možete ih staviti u zamrzivac i odmrznuti prema potrebi. Držite ih u platnenoj kesi i ostace vrlo fini 4-5 dana. :) ako ostanu U zdelu prosejati brašno, dodati maslinovo ulje, so. U mlaku vodu izmrviti kvasac, promešati i sipati u brašno. Mesite rukama (bar ja). Mesite do desetak minuta na radnoj površini, uz malo dodavanje brašna ako se lepi. Testo mora biti tvrdo, ali ne lepljivo i elasticno. Testo prebacimo nazad u zdelu. Sa oštrim nožem prerezati po površini 3-4 puta. Prekriti sa providnom folijom, pa kuhinjskom krpom i ostaviti da se diže oko 2 sata. Testo na lagano pobrašnjennoj radnoj podlozi razvaljati tanko u pravougaonik. Rezati trake 6, 7 do 8 cm.... ne vece. Svaku traku premazati sa vodom u kojoj je maslinovo ulje. Lagano urolamo. Na tepsiju staviti papir za pecenje i slagati rolnice sa razmakom. Kad smo sve završili, prekrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo 30 minuta na toplom mestu. Rernu ugrijemo na 180 stepeni. Pre stavljanja u rernu, svaku rolnicu premazati sa mešavinom ulja i vode. Peci oko 35 minuta. Kad se ohlade, složiti u platnenu kesu ili u zdelu od plastike za hranu. :)

Ovako izgleda kad se presece.

Savet