

Bavarske perece



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašicica** putera
- **1** žumance
- **1 kašicica** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šećera

Za kuvanje pereca:

- **1 l** vode
- **20 g** sode bikarbone
- **1 kašika** soli

Za premaz nepečenih pereca:

- **1** belance

Priprema

Polovinu brašna sipati u veću posudu. Dodati puter, so, šećer, suvi kvasac. Dodati mlako mleko. Sve sjediniti pa dodati preostalo brašno. Umesiti fino glatko testo pokriti testo krpom i ostaviti da odstoji 40 minuta da nadoe. Nadošlo testo podeliti na manje loptice i ostaviti 10 minuta da odmore. Radnu površinu posuti sa brašnom, pa

nadošlu lopticu istani u duži valjak. Oblikovati perecu i ostaviti 5 minuta da odmori. Tako uraditi sa svim lopticama. U vecu šerpu sipati vodu i pustiti da provri. Kad provri skloniti sa ringle dodati so i sodu bikarbonu. Promešati i vratiti na ringlu. Uz pomoc rešetkaste šire kašike, spuštati u vrelu vodu perece. Bariti perece oko 1 minut. U tepsiju stavljati obarene perece, premazati ih sa neumucenim belancetom i posuti sa krupnom morskom soli. Peci u zagrejanj rerni 40 minuta na 200°C. Vruce perece premažite sa uljem, ja sam premazala sa domacim maslinovim uljem.

Savet