

Hlebcici (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke od 20 g** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** maslinovo ulje
- **200 ml** vode
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Kvasac potopiti u malo tople vode (uzeti od ukupne količine), dodati šećer i ostaviti 5 minuta da nadoe. Nadošli kvasac prebaciti u posudu za mešenje, dodati ulje, so, ostatak vode i brašno.

Umesiti testo da se ne lepi za ruke, ali da ne bude previše tvrdo. Ostaviti na toplom mestu oko 30 minuta.

Kad je testo naraslo podeliti ga na četiri dela i svaki još jednom premesiti. Ostaviti još 5 minuta, a onda svaku obgu malo oklagijom rastanjiti pa preklopiti. Poreati gotove hlebcice u tepsiju i po želji premazati jajetm, može i ne mora. Ostaviti da odstoji u tepsiji još oko 15 minuta, a onda staviti hlebcice u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet