Pagnottine - talijanska peciva za sendvice

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **1 kašicica**meda
- **2 kašike**ulja
- **1 kšicica**soli
- **250 ml**mlake vode

Priprema

U posudu stavite toplu vodu, kvasac i med, sve dobro sjedinitii da se med otopi ostavite da kvasac zapeni. Zatim dodajte ulje, brašno, so i zamesite testo. Po potrebi dodajte još malo brašna, testo teba da bude mekano. Staviti testo na toplo da naraste. Kad je testo gotovo podelite ga na 8 delova. Svaki deo lagano premesite i razviti u duguljasti oblik pa ga urolati. Slažite na pleh obložen pek papirom pokriti i ostavite da odmaraju pola sata na toplom. Pre pecenja hlepcici oštrim nožem po vrhu zasecite i staviti u prethodno zagrejanoj rerni na 180C da se peku 20 minuta i treba da budu svetle boje. Kad su peciva pecena premzati ih vodom i pokriti.

Savet