

Krekeri (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **25 g**svežeg kvasca
- **1/4 kašicice**secera
- **50 g**susama
- **10 g**kima
- **1/2 kašicica**sesoli
- **200 ml**mlake vode

Priprema

Evo još jedna zarazna grickalica. :) Koristila sam modlice pereca i usput dobila i kviki gric. :) to su oni delovi sto ostaju u modli kad se rade perece. :) U zdelu sipati mlaku vodu, dodati šecer, izmrvljeni kvasac, promešati i kroz prste brašna. Ostaviti da se kvasac aktivira desetak minuta. Kad se kvasac aktivirao dodavati sastojke, prosejano brašno, ulje, susam, kim, so, umesiti fino glatko testo. Ostaviti sat vremena da se testo udvostruci. Testo razvaljati na 5 mm debljine i isecati oblike koje želite. Slagati na pek papir i peci na 200 stepeni dok ne porumene. Kad su gotovi možete ih poprskati malo uljem (sipate malo ulja u bocu sa špricom) i posolite još ukoliko želite Krekeri mogu dugo da stoje. :) ako ih ne pojedete. :)

Savet