

Spiralni štapici sa maslinama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **2 d** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** maslina bez koštica
- **maloulja**
- **po potrebi** štapici za rašnjice

Za premazivanje:

- **1 žumanac**
- **maloulja**
- **po želji** susam

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, dodati po kašičicu šećera i brašna i ostaviti da nadođe. Od brašna, kukuruznog brašna, kvasca, ulja, praška za pecivo i soli umesiti glatko testo. Ukoliko je potrebno, dodati mu još malo mleka ili vode. Ostaviti na toplom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 7-8 enakih delov, pa ih rasti u valjkasti obliki debljine palca.

Štapice za ražnjice preliti sa svih strana uljem. Zatim na tako pripremljen štapić motati testo, pa staviti maslinu, pa ponovo motati testo. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Po želji, testo premazati umućenim žumancetom, posuti susamom i peći u rerni prethodno zagrejanom na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet