

Peciva za sendvice (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mekog brašna
- 250 g oštrog brašna
- 250 ml tople vode
- 1 kašičica kvasca
- 1 kašičica soli
- 35 g topljenog maslaca
- 1 kašičica meda

Priprema

Ovo su fina mekana italijanska peciva-pagnotine za sendvice. U zdelu prosejati brašno, dodati so. U toplu vodu dodati med, kvasac, promešati. Otopiti maslac, dodati u brašno i zamesiti sa mlakom vodom, kvascem i medom. Prekriti testo i ostaviti na toplom mestu da se udupla. Testo podeliti na 8 jednakih loptica.

Svaku lopticu tanko razvuci u duguljasti oblik i urolati.

Slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje sa razmakom i ostaviti pola sata na toplom mestu. Rernu ugrijati na 170-180 stepeni. Pre stavljanja peciva u rernu na pečenje, ostrim nožem zarežite po vrhu. Pecite 20-25 minuta, peciva trebaju biti svetla. Gotova peciva poprskati vodom i malo prekriti krpom.

Savet