

Srce peciva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **20 g**šecera
- **50 g**svežeg kvasca
- **30 gsoli**
- **7 kašikaulja**
- **500 ml**mlake vode
- **1**žumance

Za premazivanje:

- **125 g**putera
- **1**belance
- **5 kašikacrnog susama**

Priprema

U ciniju staviti brasno, so, šefer, kvasac, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se odmara, a zatim svaku loptu razviti u krug i premazati puterom. Saviti krug u mali rolatic. Rolatic presaviti na pola premazati sa belancetom i jednu stranu posuti susamom. Preseći sa makazama i formirati srce.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Prijatno.

Savet