Mediteransko pecivo

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **320 g**brašna
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1**žumance
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **200 ml**mlake vode

Za premaz peciva:

- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1**belance

Za posipanje peciva:

- **1 kašika**zacinskog mediteranskog bilja
- **50 g**pršute seckane
- **1 svež**paradajz

Priprema

Za testo 320 gr brašna, 1 kašika suvog kvasca, 1 kašicica soli, 1 kašicica šecera, 1 žumance, 3 kašike maslinovog ulja, 200 ml mlake vode za premaz, 3 kašike maslinovog ulja, 1 neumuceno belance za premaz nepecenog peciva za posipanje peciva mediteranske suve biljke-trave Nacin pripreme Polovinu brašna staviti u

miks posudu. Dodati Žumance kvasac, šecer, so, maslinovo ulje. Testo zamesiti sa mlakom vodom uz postepeno dodavanje preostalog brašna. Testo ostaviti 30 minuta da nadodje. Nadošlo testo podeliti na manje loptice pa loptice ostavit 10 minuta da nadodju. Rukama testo oblikovati u duži prutic. U tepsiju staviti pek papir pa na pek papir složiti. Oblikovane prutice premazati sa maslinovim uljem, zatim staviti seckanu pršutu, svež seckan paradajz, posuti sa krupnom morskom soli, dodati malo mediteranskih trava, a ivice testa premazati sa neumucenim belancetom. Peci 10 minuta na 275 stepeni. Prijatno! Pecivo poslužiti sa pastom od maslina

Savet