

Francusko pecivo sa šunkom, majonezom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **6** caša (od jogurta) brašna
- **1** caša (od jogurta) ulja
- **1/2 kašike** soli
- **5 dl** tople vode
- **50 g** kvasca
- **1 kašicica** kristal šecera

Nadev:

- **150 g** majoneza
- **250 g** šunke u omotu
- **150 g** kackavalja

Premazivanje:

- **1** žumanace
- **malo** ulja
- **malo** vode

Priprema

U toplu vodu dodati šecer i kvasac, pa ostaviti da nado?e.

U prosejano brašno izmešati so, dodati nadošli kvasac i ulje, pa zamesiti meko glatko testo, da se odvaja od zidova posude u kojoj se mesi.

Zamešeno testo staviti u najlon kesu i ostaviti u frižideru da odstoji 1 sat. Testo će znatno narasti.

Izvaditi testo iz frižidera, podeliti ga na 5 delova i oblikovati loptice.

Svaku lopticu na malo pobrašnjenoj površini što tanje rastanjiti oklagijom u obliku pravougaonika, dužine kolika je dužina pleha u kojem će se peci pecivo.

Premazati ravnomerno majonezom po celoj površini, ostavljajući nepremazan rub od 2 cm, da nadev ne iscure pri rolovanju.

Preko majoneza poređati šnite šunke.

Preko šunke narendati kackavalj.

Pažljivo uviti testo po dužoj strani u rolat i preneti u nepodmazan pleh.

Na isti način pripremiti i ostala 4 rolata, ostavljajući malo prostora između rolata u plehu.

Uključiti rernu da se greje, a rolate prekriti krpom.

Umutiti žumance sa malo vode i ulja i četkicom premazati rolate.

Peci u zagrejanj rerni oko 15 minuta na 170°C, da lepo porumene.

Kada se rolata malo prohlade, seci oštirim nožem na rolatice širine 1,5 cm.

Savet