

Bavarsko pecivo-loptice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** otopljenog margarina
- **1,3 l** vode
- **3 kašike** sode bikarbone
- **50 g** mix semenke, susam, lan, morska so

Priprema

Razmutti kvasac u 100 ml tople vode sa kašikom šecera. Sacekati da nadodje. U brašno staviti so, otopljeni margarin, 200 ml vode, nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo oko 30 minuta da nadodje. Zatim podeliti testo na nekoliko delova pa umesiti loptice.

U šerpu sipati 1 l vode i sodu bikarbonu. Kad pocne da vri ubaciti loptice od testa da se kuvaju po 1 minut sa svake strane.

U tepsiju staviti papir za pecenje pa preko njega redjati loptice. Posuti ih po zelji raznim semenkama.

Staviti bavorske loptice u zagrejanu rernu da se peku dok ne dobiju odgovarajucu svetlo braon boju.

Savet