

## **Kajzerice (8)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **850 g**brašna tip 400 meko
- **500 ml**mleka
- **40 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašik**asoli
- **1 kašik**ameda
- **75 ml**ulja

#### **Još:**

- **1**jaje
- **malovode**
- **malosusama**

### **Priprema**

U ciniju staviti kvasac i hladno mleko promešati pa dodati šefer, so, med, brašno. Zamesti glatko mekano i pomalo lepljivo testo. Prekriti krpom i ostaviti sat vremena da stoji.

Premesiti kajzerice i podeliti na 16 delova. Formirati kuglice i reati na pleh obložen pek papirom prekriti krpom i ostaviti sat vremena da stoje. Umutiti jaje sa malo vode i premazati kajzerice posuti susamom. Peci na 225°C od 6-8 minuta.

## **Savet**

Premekano pecivo, na slici je pola mere.