

Domace kajzerice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1** jaje
- **100 ml** ulje
- **1 kašika** soli
- **300 ml** mleka
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera

Za premazivanje testa:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlako mleko razmutite sveži kvasac, kašičicu šećera i 4 kašike brašna, ostavite na toplom da naraste. Brašno sipajte u vanglici za mešenje testa, u sredini brašna napravite malo udubljenje, dodajte sastojke, so, jaje, ulje. Nadošlim kvascem zamesite srednje meko testo, koje se ne lepi za ruku. Testo pokrite pamučnom krpom, ostavite na toplom da naraste i udvostruci svoj volumen oko 1h.

Nadošlo testo izrucite na pobrašnjenu radnu površinu, zatim testo podelite na osam jednakih jufkica. Na pleh obložen masnim papirom za pečenje porežite jufkice. Jufkice ostavite na toplom da narastu oko 30 minuta.

Nadošle jufkice premažite umucenim žumancetom, zatim oštrim nožem testo malo zasecite po vrhu nekoliko puta i pospite susam i lan.

Savet

Domae kajzerice za najukusnije sendvie uz omiljeni prilog koji volite... ja sam stavila, red kakavalja, red šunke, red peenice i opet kakavalj. Zaista su bili divni sendvii.