Testo za sve vrste peciva

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Sastojci je:

- **200 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2**jaja
- **350 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kg**brašna

Priprema

U toplom mleku sipati kvasac, dodati šecer izmešati i staviti da naraste. U ciniji za mešenje razmutiti jaja, dodati ulje, jogurt (sobne tempetature) i so.

Dodati nadošli kvasac i polovinu ukupne kolicine brašna.

Drvenom varjacom izmešati testo da bude glatka smesa, bez grudvica.

Postepeno dodavati drugu polovinu brašna i rukama umestiti glatko testo.

Testo staviti u vecoj kesi i odložiti u frižideru najmanje 5 sati, da naraste. Testo podeliti na željene velicine i praviti peciva. Testo je mekano, vazdušasto i lepo je za obradu. Ne lepi se na radnoj površini i ne treba puno brašna prilikom razvijanja testa.

Savet

Testo može da stoji u frižideru do 7 dana. Mogu se praviti razna slatka i slana peciva.