

Spirale sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **900 g** brašna

Ostalo:

- **200 g** mekšalog margarina
- **30 g** susama
- **1** žumance
- **300 g** sira
- **10 g** glanog semena

Priprema

Kvasac izmrviti, dodati mleko, vodu, šećer i nekoliko kašika brašna. Sjediniti varjačom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac sipati u posudu sa manjom količinom brašna, dodati jaje, umućeno belance, ulje, so i zamesiti testo uz postepeno dodavanje preostalog brašna. Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti 30 minuta da se udvostruci.

Naravno testo podeliti na 6 jednakih delova. Svaki deo rastanjiti oklagijom što tanje i premazati ga omekšalim margarinom i slagati jednu na drugu koru. Poslednju ne premazivati. Posuti brašnom i od svih delova razviti veliku četvrtastu koru, ali ne mnogo tanku. Tako veliku četvrtastu koru posuti do polovine izmrvljenim sirom pa preklopiti drugim polovinom testa. Razviti oklagijom koru, ali ne previše tanko. Tockicom za testo seci štapice na oko 1 cm širine, a dužinu štapica odredite sami. Takav štapic, odnosno traku jednom rukom uvijate na desno nekoliko puta, a drugom na levo nekoliko puta. Štapice poreajte u pleh koji ste obložili papirom za pečenje. Žumance umutite viljuškom sa nekoliko kapi ulja i premažite štapice. Posuti semenkama po želji i susamom. Pustite ih da miruju desetak minuta (dok se ugrije rerna) i pecite na 200°C oko 15 minuta.

Savet

Pecivo uvajte u kutiji sa poklopcem jer ete na taj način imati sveže pecivo nekoliko dana, naravno ako preostane. Štapici su idealni za doručak, večeru ali i kao dobra grickalica uz pivo. Umesto sira možete staviti i pica punjenje.