

Vekne sa premazom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 25 g kvasca
- 4 šolje brašna
- 1/2 šolje mekinje pšenичnih
- 1,5 šolje mlake vode
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičica šećera ili meda

Za premaz:

- 2 kašike masti

Priprema

U vanglicu izmrviti kvasac sa šećerom i jednom kašikom brašna pa preliti vodom pomesati i ostaviti 10-ak minuta. Potom dodati brašno, mekinje i so pa umesiti meko testo. Pokriti vanglicu prekriti krpom i ostaviti testo da nadoe da se udupla. Gotovo uduplalo testo, istresti na pobrašnjenu površinu i premesiti i podeliti na dva dela.

Svaki deo rastanjiti rukom pretiskajući prstima i uz blago razvlačenje sa svih strana da se dobije pravougaoni oblik i premazati sa po 1 kašikom masti i urolati i staviti u pleh obložen papirom za pečenje sa razmakom.

Ostaviti tako da miruje dok se rerna ne ugrije na 200 stepeni pa peći oko 30 minuta.

Savet

(šolje od 2,5 dl)