

Susam pužici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** soli
- **500 g** sira (pogodnog za mazanje)

Za valjanje pužica :

- **1** jaje
- **3 kašika** ulja
- **100 g** susama

Priprema

U toplo mleko staviti po kašičicu brašna i šecera, izmrviti kvasac, sve izmešati i ostaviti na toplom mestu da se kvasac aktivira. U ciniju za mešenje staviti brašno, so, šećer, ulje, kiselu vodu, a zatim dodati i mleko sa razmucenim kvascem. Umesiti glatko testo. Kuglu testa lagano posuti brašnom sa svih strana i ostaviti u pokrivenoj ciniji da raste oko sat vremena. Jaje umutiti sa 3 kašike ulja (time ce se premazivati pužici). Susam sipati u dubok tanjir. Naraslo testo izruciti na podlogu posutu brašnom i podeliti na dva dela. Razviti prvi deo testa na debljinu oko pola cm. Premazati ga polovinom sira (250 g). Pomocu noža iseci testo na trake širine oko 1,5-2 cm.

Svaku traku urolati u pužic.

Pomocu cetkice za premazivanje testa, premazati spoljnu stranu pužica umucenim jajetom, a zatim svaki pužic spustite u susam da se oblože stranice. Reati pužice u pleh obložen pek papirom. Kada su svi poslagani, svaki blago pritisnuti rukom kako bi se lepše formirali i malo spljoštili, jer ce još narasti tokom pecenja. Rernu zagrejati na 180 C i peci pecivo dok ne porumeni.

Savet

Prijatno!