

Slatko pecivo s pekmezom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** rendana kora limuna
- **2 kašike** šecera
- **1+1** premazivanje jaje
- **250 ml** mleka
- **150 g** pekmeza po želji

Priprema

Razmutiti kvasac u 125 ml toplog mleka sa kašičicom šecera i 1 kašičicom brašna, pa ostaviti na toplom da nadoe. Pomešati brašno, šecer i malo soli, pa dodati nadošli kvasac, jaje, malo rendane kore limuna i preostalo mleko. Rukom sjediniti sastojke i zamesiti glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da miruje oko 20 minuta. Nadošlo testo podeliti na 5 delova i oblikovati loptice. Ostaviti ih da odmore 10 minuta.

Uzeti jednu lopticu i istanjiti je u pravouganu koru.

Premazati je cvrščim pekmezom.

Urolati, pa krajeve saviti u obliku latinicnog slova "S".

Na isti nacin oblikovati ostalo testo. Peciva poreati na pleh obložen papirom za pecenje, premazati umucenim

jajetom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pre služenja pecivo posuti šećerom u prahu.

Savet