

## ***Pecivo sa kukuruznim brašnom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 + 150 g** belog brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 + 50 g** palente
- **3 dl** toplog mleka
- **20 g** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta
- **100 g** maslaca
- **1** jaje za premazivanje

### **Priprema**

Pomešati mleko, šecer i kvasac imalo brašna pa to sve ujednaciti onda dodati brašna oba i palentu. Potom dodavati brašna dok se ne formira testo, još uvek malo lepljivo, ali formirano. U receptu piše da treba dodati još oko 150 g, ali ja sam morala dodati još 250 g belog brašna. Ostaviti 30 minuta da narasta na toplom mestu, a onda ga izruciti na radnu površinu posutu palentom.

Razvuci testo oklagijom pa donju polovinu namazati omekšalim maslacem.

Gornju, nenamazanu polovinu prebaciti preko namazane, spojiti ivice i malo rukama doterati testo u oblik pravougaonika. Razvuci oklagijom testo na prst debljine. Iseci pravougaonike i raseci ih kroz sredinu, ali ne do ivica.

Uzeti jedan pravougaonik pa malo rasiriti sredinu koja je zasecena. Provuci donje krajeve pravougaonika kroz otvor na sredini. Isto uraditi i sa gornjim krajevima pravougaonika, ali provuci u suprotnom smeru od donjeg provlacenja tako da se fobije uvijeno testo.

Poreati ga u pleh sa peki papirom i ostaviti da raste dok se ne ugrije rerna na 220'C. Pred pecenje premazati umucenim jajetom. Peci da blago porumene. Ja sam ih i pecene premazala rastopljenim puterom.

## **Savet**

Recept za ovo pecivo sam videla na netu. Veoma je ukusno, a najlepse ga je jesti dok je toplo.