

Francusko pecivo



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mlake vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **60 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **oko 400 g** brašna

Za nadev:

- **100 g** majoneza
- **200 g** šunke
- **150 g** kackavalja

Za premaz testa:

- **1** jaje

Priprema

U 100 ml mlake vode dodati šećer i izmrvljen kvasac, ostaviti da nadodje. U posudi sipati ostatak vode, dodati ulje i so. Izmešati. Sipati i nadošli kvasac, postepeno dodavati prosejano brašno i umesiti mekano testo koje se ne lepi. Zamešeno testo staviti u najlon kesu i ostaviti u frižideru da odstoji 1 sat.

Naraslo testo izvaditi iz frižidera i podeliti ga na 3 dela, oblikovati loptice.

Svaku lopticu na pobrašnjenoj površini što tanje rastanjiti oklagijom. Premazati ravnomerno majonezom (2-3 kašike) po celoj površini.

Preko majoneza poredjati šnite šunke.

Preko šunke narendati kackavalj.

Pažljivo uviti testo po dužoj strani u rolat i preneti u pleh obožen pek papirom. Na isti nacin pripremiti i ostala 2 rolata.

Rolate prekriti krpom dok se rerna zagreje na 200 C. Umutiti jaje sa malo ulja i cetkicom premazati rolate.

Pre nego što ih stavite u zagrejanu rernu smanjiti temperaturu na 180 C. Peci rolate oko 20-30 minuta da lepo porumene.

Pecene rolate ostaviti da se malo prohlade. Seci na parcad i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet