

Bavarsko pecivo



Sastojci

Testo:

- 1 kg brašna
- 1,5 kesica suvog kvasca
- 2 kašicice soli
- 2,5 dl mleka
- 2,5 dl vode
- 3 kašike ulja
- 1 kašicica šecera

Kupka:

- 50 g sode bikarbonate
- 1 l vode

Za posipanje:

- susam
- lan
- suncokret
- mak

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenih sastojaka kao za kiselo. Ostaviti testo 20-tak minuta da se odmara. Praviti male zemicke rukama.

Staviti vodu da vri, pomaci sa vatre i usuti sodu bikarbonu, vratiti na vatu i ubacivati testo i kuvati po 30 sekundi sa obe strane. Vaditi rešetkastom kašikom.

Pleh obavezno obložiti pek papirom i podmazati sa uljem ili margarinom. Poreati kuvane zemicke na pleh i zaseci ih na par mesta. Posuti sa susamom (lan, suncokret, mak..) po želji. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta.

Vodite racuna, pošto soda brzo potamni, one ce za par minuta iz bele preci u braon boju.

Od testa se mogu praviti i perece i kifle.

Raseci gotove zemicke, bogato ih filovati i uživati.