

Bavarsko pecivo



Sastojci

Testo:

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

Kupka:

- 50 g sode bikarbone
- 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 vatru 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. Porežati 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 precu u braon boju.

Od testa se mogu praviti i perece i kifle.

Raseci gotove zemicke, bogato ih filovati i uživati.