

Bavarsko pecivo (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo

- 3 dlmleka
- 3 dl vode
- 1 kg brašna tip 400
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica soli
- 2 kašičice šećera
- 2 pune kašike soda bikarbonate
- 1 l vode
- za posipanje mak, susam, kim, lan...

Priprema

Umesiti testo kao svako kiselo i ostaviti da odstoji oko pola sata. Od testa oblikovati kuglice željene veličine.

Litar vode staviti da provri, u to staviti sodu bikarbonu, u kipuću vodu stavljati kuglice i po nekoliko sekundi ih bariti sa jedne i druge strane. Vaditi ih rešetkastom kašikom. Reći u pleh koji je obložen papirom za pečenje i namazan uljem ili margarinom. Zemicke zaseci po želji i posuti semenkama, a može i bez njih. Peci oko 20 minuta na 170-200 stepeni.

Savet