

Gusenica peciva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl mlake vode
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašica soli
- brašno

Priprema

U posudu staviti mlaku vodu, kvasac i šecer. Ostaviti da malo stane, pa dodati jogurt, ulje, so i brašno. Zamesiti testo koje ne ostavimo da nadolazi vec dobro izradimo tako što kuglu testa bacamo na radnu površinu 50-60 puta. Tada testo podeliti na 10 delova. Svaki deo razvaljamo u elipsast oblik dužine 28 cm, a širine 10 cm i vodoravno isecemo na trakice ne do kraja (vidi sliku) i uvijemo u trubu. Poredjamo u pleh jednu do druge da se ne dodiruju (kad se ispeku spojice se). Ostavimo da pecivo odstoji pola sata, pa peci.

Savet