Bavarsko pecivo (3)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **40 g**kvasca
- **5 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **4 kašicice**sode bikarbone
- **1 l**kljucale vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**soli
- **po potrebi**seme suncokreta i susama

Priprema

Razbiti kvasac u vodi, dodati so i brašno pa umesiti testo. Dodati i ulje, po potrebi još malo brašna dok se ne dobije glatko testo koje se ne lepi. Testo pokriti i ostaviti da se udvostruci. U dublju šerpu sipati vodu, dodati so i sodu bikarbonu i pustiti da prokljuca. Od testa kidati po malo i praviti oblike po želji. Komade testa spustati u kljucalu vodu i kratko prokuvati. Vaditi komade testa i stavljati ih na namašcen papir za pecenje. Posuti semenkama i zapeci dok ne porumene.

Savet