

Jedno testo - tri vrste peciva

Praktična priprema tri vrste peciva od jednog testa.

8 Porcija/e
Min.



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 150



1 Priprema testa:

U sud sipajte toplu vodu, 2 kesice [suvog kvasca](#) i kašičicu šećera. Promešajte pa dodajte toplo mleko i kašičicu brašna. Ostavite 10 minuta. Nakon toga dodajte ulje, belance, so i brašnom zamesite testo. Pokrijte i ostavite 30 - 45 minuta na toplom mestu da testo nadođe i udvostruči zapreminu. Nadošlo testo podelite na tri dela.

2 1. deo kiflice:

Testo razvucite na pobrašnjennoj radnoj površiti, pa ga premažite margarinom ili puterom. Zasecite svuda u krug i preklapajte. Ponovo ga razvucite u krug i isecite na 16 trouglova ili 12 ako želite veće kiflice.

Za fil sjedinite sir, kajmak i žumance. Filujte kiflice i rolajte. Složite na pleh, premažite jajetom i pospite lanom. Pecite na 200 °C / 20-25 minuta.

Sastojci:

Za testo:

200 ml mlake vode
2 kesice Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 kašičica šećera
250 ml mleka toplog
80 ml ulja
1 belance
900 g brašna
2 kašičice soli

Za kiflice:

200 g sira mladog
1 kašika kajmaka
1 žumance

Za pužice:

3 koluta pečenice ili šunke

Za štapiće:

2 kašika/e kajmaka

Za premazivanje i posipanje:

1 jaje
lan
susam
crni susam

3 2.deo pužići:

Testo razvucite u pravougaonik. Premažite filom koji vam je ostao od kiflica, a najmanje je ostalo polovina. Preko fila sitno iseckajte pečenicu ili šunku. Pri dnu testo premažite jajetom (da se ne bi pužići otvarali prilikom pečenja) i urolajte. Secite na oko 3 cm debljine i slažite na pleh. Premažite jajetom i pospite susamom. Na svaki pužić stavite parče margarina ili putera. Pecite na isti način kao i kiflice.

4 3.deo štapići:

Testo razvucite na isti način kao za pužiće. Isecite ga po sredini. Jedan deo premažite kajmakom, a drugim delom ga preklopite. Isecite na trakice i svaku posebno uvertite. Složite na pleh, premažite jajetom i pospite crnim susamom. Pecite na 200 °C / 15 minuta.