




# Sočno bavarsko pecivo

Za svaki dan

1 Tepsija    Zahteva određeno umeće ● Vreme pripreme 60 Min.

## 1 Kvasno testo:

Pomešajte brašno sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i sve mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom oko 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo pokriveno da odstoji na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća. Naraslo testo pospite blago brašnom, na radnoj površini još jednom kratko promesite, podelite na 10 porcija i oblikujte npr. perece, štanglice i zemičke.

## 2 Perece:

Oblikujte komade testa u oko 55 cm dugačku sajlu, upletite u perecu i krajeve dobro pritisnite.

## 3 Štapići / đevreci:

Komade testa oblikujte u 20 cm dugačke sajle, po želji spojite u đevrek, spojite krajeve. Štanglice zasecite tek nakon potapanja u kupku.

## 4 Zemičke:

Formirajte oble ili okrugle zemičke i tek nakon potapanja u kupku unakrsno zasecite.

## 5 Kupka:

Prokuvajte vodu dubokoj šerpi, skinite šerpu sa vatre i pažljivo i polako dodajte sodu bikarbonu, jer kupka jako peni. Sve komade testa najbolje da potapate rupičastom kašikom, dobro ocedite i položite na papirom za pečenje obložene tepsije. Sada testo zasecite po želji, pospite solju, rendanim kačkavaljem, kimom ili makom, potom pecite.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja ih stavite na rešetku da se hlade.

## Sastojci:

### Kvasno testo:

375 g pšeničnog brašna  
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac  
1 kašičica šećera  
250 ml vode tople  
1 kašičica soli

### Posipanje:

soli krupne  
kačkavalja Gauda rendanog  
kim  
mak