

Ludo testo

Ludo - zato sto naraste k'o ludo :)))

1 U mleko stavite malo ÅieÄžera i kvasac i ostavite da nadoÄ'e, a zatim sipajte u braÄino, dodajte sve ostale sastojke i joÄi 2.5 dl vode i dobro izmesiti na dasci. Testo treba da bude malo mekÅje nego za hleb.

2

3

4 Oblikujte testo u loptu premaÅ¼ite uljem i staviti u najlon kesu da se odmori najmanje 2 sata.

5

6

Napomena:

Testo moÅ¼ete koristiti za razne slatke i slane kiflice, krofne, picu, mekike i sliÄno. Isecite koliko vam je potrebno ostatak ostaviti u friÅ¼ider.

U friÅ¼ideru moÅ¼e stajati nedelju dana.

Sastojci:

brasna 5 kg

mleka 5 dl

kvasca 50 g

prasad za pecivo 1

jajeta 3

jogurta 4 dl

ulja 4 kasike

soli 3 kasicice

secera malo