

Brašno sa Krupe

Kajine kajzerice

25 g svežeg kvasca
1 šolja mleka
1 kašika šećera
500 g belog brašna
1 kašika ražanog brašna
1 kašika pšeničnog integralnog brašna
1 kašika ječmenog brašna
1 kašika heljadinog brašna
5 g praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ šolje jogurta
 $\frac{1}{2}$ šolje suncokretovog ulja
1 kašičica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šarene mešavine bibera
100 g margarina sa maslacem

Preliv

1 jaje
2 kašike pavlake
2 kašičice parmezana
 $\frac{1}{4}$ kašičice morske soli
 $\frac{1}{4}$ kašičice šarene mešavine bibera
1 kašičica mediteranske mešavine začina

Način pripreme

Ugrejati mleko da bude mlako. Aktivirati kvasac u posudi sa šećerom, jednom kašikom belog brašna i zagrejanim mlekom. U posudu sa belim brašnom dodati sva ostala brašna i prašak za pecivo. Promešati, pa dodati jogurt, aktiviran kvasac, ulje i margarin isečen na kocke. Ručno umesiti prvo u posudi, pa zatim na radnoj površini posutoj brašnom. Testo podeliti na 18 jufki, premazati sa malo ulja i ređati u pleh. Ostaviti da narastu sat vremena na toplom pokriveno krpom. Napraviti preliv od umućenog jajeta, pavlake, parmezana, soli i bibera. Narasle jufke makazama lagano unakrsno zarezati, pa svaku pojedinačno premazati pripremljenim prelivom. Posuti po vrhu mediteransku mešavinu začina i peći u zagrejanom rerni na 180°C 25 minuta. U rernu sipati i šolju vode ukoliko u njoj postoji prostor namenjen za vodu za pečenje na pari, a ukoliko nema može da se stavi na dno pleh sa vodom kako bi kajzerice bile mekše.

