

Pereci

Sastojci :

SASTOJCI:

- 250 grama margarina
- 3 TL sol
- 1 kvasac ili germa
- 2 žumanjka
- 1 jaje
- 3 DL mlijeka
- 1 prašak pecivo
- 1 kg glatkog brašna

ZA PREMAZIVANJE:

- 1 žumanjak, razmučen sa malo mlijeka

ZA UKRAŠAVANJE:

- kiml ili kumel, sezam i sol



Kvasac izmravimo i umješamo sa 2 VŽ brašna, 1 MŽ soli i malo mlijeka, ostavimo ga da nabuja.



Pripremimo tijesto od brašna, koje smo izmješali sa praškom za pecivo, dodamo sol, žumanjak, jaje, mlijeko i kvasac.

Zamjesimo glatko tijesto i ostavimo ga da nabuja.



Kada je tijesto nabujalo premjesimo ga još jednom.

Tijesto razvaljamo na radnu površinu, neka bude debljine 0.50-1.00 cm.

Tako pripremljeno tijesto rezemo kalupom za perece.

Ili sami ako ste vješti izrežite trake duljine 50cm. te ih savinite u perez.



Perece poredamo na pleh za pečenje i premažemo žumanjkom koji smo razmutili sa malo mlijeka te ukrasimo kimlom ili sezamom po želji.

Perece pečemo oko 15 min u prethodno zagrijanoj pećnici, dok ne poprime svoju zlatno žutu boju.

