

Varaždinski klipići

Za cca. 12-13 klipića:



500 g brašna (pola oštro pola
glatko)
3 DL mljeka
1,3 DL ulja
25 g sviježe germe(kvasca)
13 g soli
10 g šećera
Kiml za posipanje
Žutanjak od jajeta



Germu usitnite pa umutite sa 2 dl
mljeka. U to obacite 2 EL brašna i
pustite da germa počne raditi.
Izgledaće kao da kuha.

U brašno umješajte sol i šećer, te
dodajte germu, ulje i ostatak mljeka.



Umjesite glatko tijesto. Tijesto treba
toliko dugo mješati da se više ne
ljepi za posudu.

Stavite pokiveno krpom dizat cca.
30 min. dok tijesto ne poraste za 1/3



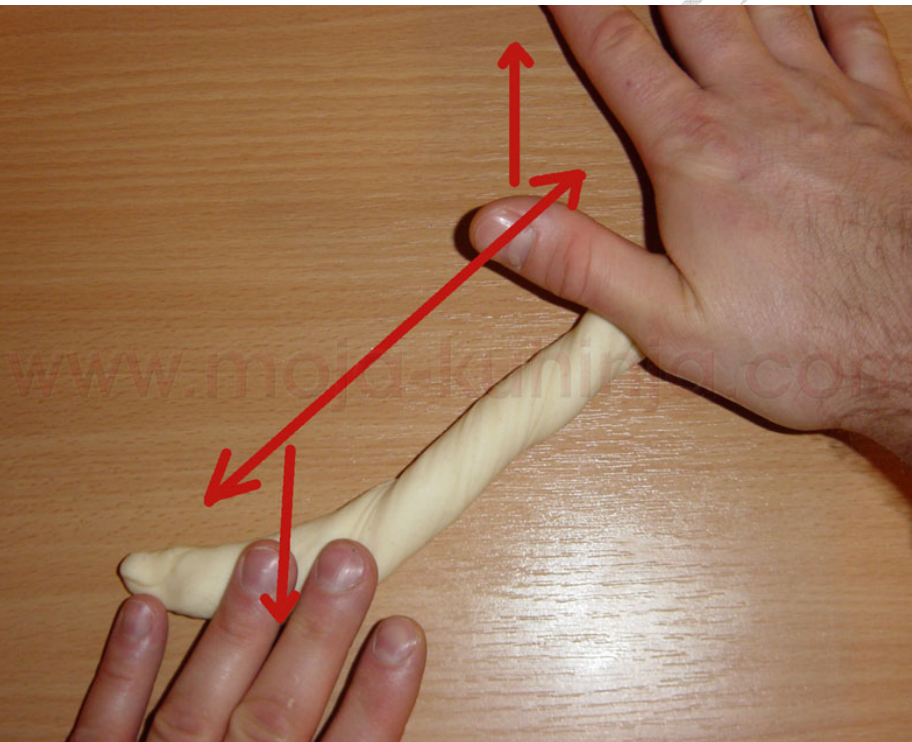
Gledajte da na što manje brašna i sa što manje pokreta napravite od tjestu jednu štrucu.

Narežite štrucu na 12-13 jednakih dijelova.



Od svakog komada napravite kuglu, tako šta će te ga kratko provrtiti između dlanova.

Stavite nazad na papir za pečenje, pokrijte krpom i ostavite daljnjih pola sata da se kugle opet povećaju za 1/3.



Od svake kugle, stisnuvši je u jednoj šaci napravite malu rolicu.

Rolicu staviti na glatku površinu (ne brašniti) i razvucite je kao na slici.

Istovremeno ljevom rukom rolamo prema sebi, desnom od sebe i sve skupa razvlačeći u dužinu.



Rolice posložimo na papir za pečenje .

Ostavimo opet pokriveno da se diže 30 min.

Sve na kraju pomažemo sa razmućenim žutanjkom od jajeta.

Ako volite posipajte sa kimlom.

Pecite na 220°C 15-tak minuta.

Servirajte odmah dok su još mlake. Brzo se suše, zato ih čim se ohlade zamotajte u PVC-foliju i konzumirajte unutar 24 sata.



Dobar tek!!!