



Začinjeno bavarsko pecivo

🕒 100–120 Min 🍴🍴🍴

Priprema

- 1 Pomiješajte brašno i kvasac u zdjeli. U zdjelici rastopite šećer i sol u toploj vodi te pomiješajte s brašnom. Sad umiješajte mljeveni kim i maslac te umijesite u glatko tijesto.
- 2 Oblikujte male kuglice tijesta približne veličine loptica za golf ili stolni tenis. Složite ih na lim za pečenje (ostavite puno prostora između kuglica) te pustite neka se odmaraju 15 minuta.
- 3 Dok se odmara, pomiješajte sodu bikarbonu i vodu te pustite da zakipi.
- 4 Uronite svako pecivo u tekućinu 20 sekundi. Zatim dobro ocijedite. Vratite na lim za pečenje i hladite 40 minuta.
- 5 Zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F) i pecite peciva 25 minuta.
- 6 Uživajte u njima dok su još topli sa svježima namazom.

Sastojci 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Brašna
1 vrećica	Kvasca, suhog
1 čajna žličica	Šećera
150 ml	Vode, tople
40 g	Maslaca
100 g	Sode bikarbonate
3 l	Vode
1 čajna žličica	♦ Kim mljeveni

