

Sós perec

Tésztához: Mester Kenyér Mix 300g, Víz 250ml, tej 50ml Cukor 1 mokkáskanál, Olaj 1 evőkanál, Élesztő 25g

Elkészítése: A hozzávalókat összegyűrjük, ragadós tésztát kapunk. A tésztát olajozott deszkára vagy nyújtólapra tesszük. 6 egyforma hosszúságú tésztát sodrunk és perecet formázunk. Tetejüket olajjal megkenjük. Sütőpapírra tesszük megkelesztjük és 180c-on készre sütjük A sütési idő kb 20perc A perec tetejét sóval, sajttal, csurgatott masszát készítünk/só, rizsliszt, víz segítségével ./ Ezt a masszát csak ráöntjük kb a sütési idő háromnegyed részénél.