



Вулкан пециво

Пециво полнето со кашкавал и кулен, отворено од горната страна, па при печење добива изглед на вулкан.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 600 грама брашно
- 300 мл млака вода
- 1 сув квасец (7 грама)
- 2 лажички шеќер
- 2 рамни лажички сол
- 60 грама путер

За ПОЛНЕЊЕ ќе ви треба:

- 10 круга кулен
- 10 листа кашкавал едамер, ементалер
- 10 листа шунка

За ВАРЕЊЕ ќе ви треба:

- 1 литар вода
- 40 грама сода бикарбона

Ќе ви треба и:

- сусам за посипување

Чекор 1

Во сад ставете 400 грама брашно, сол, шеќер, постепено додавајте вода и мешајте.

Додадете го путерот и постепено додавајте го преостанатото брашно додека да добиете мазно тесто кое се одвојува од сидовите на садот.

Оставете го да одмори половина час.

Чекор 2

Рерната вклучете ја на 200 степени.

Чекор 3

Тестото поделете го на 10 топчиња. Секое топче расукајте го во правоаголна или квадратна форма.

Ставете по едно парче кулен, кашкавал, шунка, преклопете ги од секоја страна како плик и замотајте ги во ролат. Убаво залепете ги спојките.



Чекор 4

Ставете ја водата да врие. Откако ќе зоврие тргнете ја на страна и додадете сода бикарбона.

Вратете ја касеролата на оган и секоја ролничка спуштете ја во водата по 30 секунди. Вадете ги со лажица решетка и ставете ги во тавата за печење.

Чекор 5

Со нож засечете ги длабоко, сечејќи го и полнежот. Наросете ги со сусам и печете ги 15 минути. Полнењето треба да почне да врие како вулкан.

Сервирајте додека се топли!

Совет

Можете да ги печете и без да ги варите, но поубави се кога се сварени и печени.

Користени производи:



Ростер тава



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk