

Klipiči

Sestavine:

1 kg moke
6 dl mleka
2,5 dl olja
80 g svežega kvasa
2,5 g soli
2,5 g kumine
20 g sladkorja
Rumenjak

1. Odvzamemo nekaj mleka, kateremu dodamo kvas, sladkor in žlico moke. Pustimo, da kvas vzhaja 10 minut. Dobimo kvasno emulzijo.
2. Presejano moko posolimo, dodamo olje in kvasno emulzijo. Vse skupaj ročno dobro gnetemo tako dolgo, da dobimo prožno, mehko testo. Pokritega pustimo počivati tako dolgo, da se volumen podvoji.
3. Potem testo razdelimo na 25 kosov, iz katerih naredimo hlebčke, ki morajo zopet počivati.
4. Vsak hlebček razvaljamo - dolžine 20 cm. Oblikujemo klipič tako, da testo zvijamo v smeri od spodaj proti vrhu in sproti ga raztegnemo na dolžino 25 cm. Klipiče zlagamo v pekač, da ponovno vzhajajo.
5. Premažemo jih z rumenjakom, posujemo s kumino in pečemo na 220 stopinjah 10 do 12 minut.

