

# Slanci



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 400g mekog (glatkog) brašna,
- 1 paketić (7g) suhog kvasca,
- 1 čajna kašičica šećera,
- 2 kafene kašičice soli,
- 1 dl jogurta sobne temperature,
- 1,5 dl mlake vode,
- 1 dl ulja,
- 1 čep razblaženog sirćeta

### Slani preliv:

- 2 kašike brašna,
- 1/2 kašičice sode bikarbone ili praška za pecivo,
- 1 kašičica soli,
- cca 3 kašike vode

## Izrada:

U plastičnoj posudi u prosijano brašno na sredinu dodati kvasac i šećer, po obodu brašna dodati so, a zatim i sve ostale sastojke i zamijesiti srednje meko tijesto (količinu vode korigujte po potrebi u zavisnosti od vrste brašna koje koristite). Formirati glatku kuglu, posudu prekriti plastičnom folijom i ostaviti da nadolazi oko 1h. Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 12 kuglica (težina svake je cca 60 g). Ostaviti ih prekrivene još desetak minuta. Pleh obložiti pek papirom. Radnu površinu i dlanove sasvim malo nauljiti i svaku kuglicu valjati dlanovima ravnomjerno od sredine ka krajevima, rastanjiti u formu štapića dužine oko 30 cm (dužine kraće stranica pleha). Štapiće redati u pleh sa razmakom oko 1 cm između svakog. Prekriti i ostaviti da nadolaze još oko 30-40min. Neposredno prije pečenja slance premazati hladnom vodom pomoću kuharskog kista. Rernu zagrijati na 220°C i peći slance 15-17 minuta ili dok ne porumene (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni), a zatim ih izvaditi i prelitati pomoću kašičice ili vrećice za zamrzivač slanim prelivom i vratiti u rernu na još oko 2 minuta na temperaturu 180°C. Gotove slance po želji možete premazati uljem pomoću kuharskog kista. Prekriti kuhinjskom krpom i nakon 15-ak minuta su spremni za jelo.

Slani preliv: Čim stavite slance na pečenje, od navedenih sastojaka viljuškom umutiti slani preliv (količina vode zavisi od vrste brašna). Što duže mutite smjesa postaje elastičnija. Preliv je gušći od smjese za palačinke (gustinu možete vidjeti na videu na blogu... važno je da preliv ne bude previše rijedak jer će izgubiti bijelu boju pri pečenju i važno je da se preliv ne prepeče).

Prijatno!