

## PECIVA SA LIMUNOM

550 g brašna  
2 žličice soli  
350 g vode  
7 g instant kvasca  
naribana korica limuna

U prikladnu posudu prosijte brašno pomješano sa soli. Načinite udubinu pa u nju dodajte instant kvasac i naribana limunovu koricu. Drvenom kuhačom miješajte dok se sastojci ne povežu u tjesto.

Istresite na radnu površinu pa nastavite mijesiti dok ne dobijete glatko i elastično tjesto. Lagano pobrašnite zdjelu u kojoj ste započeli mijesiti pa vratite tjesto u nju. Stavite na toplo i prekrite čistom kuhinjskom krpom. Dizite 1 sat.

Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite dignuto tjesto.

Podijelite tjesto na komadiće željene veličine ( ja sam ih dobila 8 kom po otprilike 100 g svaki) pa ih oblikujte u duguljasta peciva.

Lim za pečenje obložite masnim papirom pa na njega rasporedite oblikovana peciva.

Ponovno prekrite krpom dizite 1 sat.

U međuvremenu zagrijte pećnicu na 250 C.

Na najgornju rešetku pećnice stavite prazan lim koji ćete zagrijavati zajedno sa pećnicom. Dignuta peciva zarežite oštrim nožem pa ga stavite u prethodno zagrijanu pećnicu.

U prazan zagrijani lim ulite 200 ml vode pa brzo zatvorite vrata pećnice kako vodena para ne bi pobjegla van.

Pecite 10 minuta. Nakon toga snizite temperaturu pećnice na 220 c pa nastavite peći pecivo još 10-15 minuta, ovisno o Vašoj pećnici, dok peciva ne dobiju lijepu boju.