

Perece sa za'atarom

za 8 komada

Sastojci za testo:

- oko 400 g brašna
- 240 ml vode
- 1 kašika šećera
- ½ kesice instant kvasca
- 1½ kašičice soli

Sastojci za kuvanje:

- voda
- 2 kašike sode bikarbone
- 1 kašičica šećera

Sastojci za premaz:

- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica za'atara
- 1 mali čen belog luka

Pripema:

Vodu zagrejte da bude topla. U posudu u kojoj ćete mesiti testo sipajte kvasac, šećer i vodu. Promešajte i ostavite 10-ak minuta da se kvasac aktivira. U zapenjenu kvasac postepeno dodajte kašiku po kašiku brašna, dok ne zamesite mekano i elastično testo. Izručite na radnu površinu i mesite 10-ak minuta. Po potrebi dodajte još brašna. Posudu blago nauljite, vratite testo, prekrijte krpom i ostavite oko 1 do 1½ sat.

Veliki pleh od rerne obložite papirom. Spremite šerpu srednje veličine i napunite do pola vodom.

Nadošlo testo lagano izručite na radnu površinu blago posutu brašnom i oštrim nožem podelite na 8 jednakih delova. U ovoj fazi nemojte koristiti previše brašna, kako bi ste lakše formirali perece. Svaki deo razvucite u glistu, pa formirajte oblik perece (krajeve podignite pa 2 puta uvijte jedan oko drugog i zalepite na sredinu gliste). Poređajte na pleh i ostavite pokriveno oko 15 minuta.

Upalite rernu na 200°C. U činijici pomešajte ulje, za'atar i sitno rendani ili provučen kroz presu beli luk.

Šerpu sa vodom stavite na ringlu, kada zakuva dodajte šećer i sodu bikarbonu. Kuvajte svaku pecu oko minut sa obe strane, pri tom nemojte pretrpavati šerpu pecama. Šupljom kašikom vadite ih i ređajte na pleh. Uz pomoć letkice, premažite ih uljem sa začinima i pecite 15-ak minuta ili dok ne poprime tamno zlatnu boju.