

Kanelbullar

Recept za aromatične rolnice sa cimet šećerom.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 120 Min.



- 1 Sastojke za prvu fazu pripreme testa sipati u posudu za mešanje i polako mešati mikserom 20 minuta. Kada je testo umešano ostaviti da raste najmanje 35 minuta. Kada naraste dodati sastojke za drugu fazu mešenja testa.
- 2 Neposredno pred razvijanje testa napraviti fil od svih sastojaka tako da se dobije kremasta tekstura.
- 3 Obrašnaviti radnu površinu. Ohlađeno testo istanjiti rukama, pa razvući oklagijom u pravougaonik tako da testo bude debljine oko 4 mm.
- 4 Površinu testa premazati sa $\frac{3}{4}$ fila. Jednu trećinu testa presaviti preko fila, pa namazati ostatkom. Preklopiti sa testom sa druge strane i zatvoriti fil.
- 5 Zatvoriti sve spojeve testa tako da fil ne iscure kada se testo dodatno tanji oklagijom i formira pravougaonik debljine oko 9 mm. Testo iseći na trake debljine oko 1 cm. Svaku traku uvrnuti da se dobije spirala i umotati u „čvor“ po želji.
- 6 Svaki „čvor“ staviti u papirnu koricu i ostaviti da raste oko 40 minuta.

Sastojci:

Testo prva faza:

400 g brašna
250 ml mleka
1 jaje
7 g kardamoma
1 kesica Dr. Oetker Suvu pekarski kvasac

Testo druga faza:

180 g brašna
1 kašičica soli
125 g margarina
100 g šećera

Fil:

250 g margarina
150 g šećera
100 g šećera žutog
1 kašika džema od šipurka
2 kesice Dr. Oetker Cimet šećera

Za premazivanje:

1 jaje
100 ml mleka
1 prstohvat soli

Sirup od šećera:

100 g šećera
100 ml vode



Dr. Oetker d.o.o.

- 7 U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i šećer za sirup i kuvati oko 10 minuta dok se šećer ne otopi.
- 8 Pre pečenja premazati jajetom umućenim sa mlekom. Peći u rerni zagrejanj na 250 stepeni 10 minuta.
- 9 Nakon pečenja vruće pecivo premazati sirupom i ostaviti da se ohladi.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300