

# Zvezda od cimeta sa glazurom

Pužić od cimeta na drugačiji način

10 Porcija/e



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Dizano testo:

700 g brašna  
0,5 kašičice soli  
200 ml mleka  
100 ml vode  
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac  
70 g šećera  
2 jaja  
70 ml suncokretovog ulja

### Nadev od cimeta:

190 g smeđeg šećera  
120 g maslaca  
otprilike 2 - 3 kašičice cimeta mlevenog

### Glazura:

50 g maslaca mekanog  
120 g sirnog namaza  
100 g šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

## 1 Dizano testo:

Brašno i so stavite u posudu, lagano zagejte mleko i vodu sa šećerom i kvascem (ne kuvati), zatim ulijte u brašno, dodajte jaja i ulje i umesite u elastično testo. Testo prekriveno vlažnom krpom ostavite na toplom da odstoji najmanje 90 minuta.

## 2 Nadev od cimeta:

Maslac, šećer i cimet otopite u maloj šerpici, pomešajte i stavite sa strane. Prethodno zagrejte rernu.

## 3 Oblikovanje zvezde:

Dizano testo podelite u 4 jednaka dela. Svaki komad razvaljajte na krugove jednake veličine (prečnik oko 25 cm). Jedan krug premažite nadevom od cimeta. Na to stavite drugi krug i takođe ga premažite nadevom. Nastavite tako dok ne potrošite sve krugove. Gornji krug ne premazuje se nadevom. Stavite staklenu čašu u sredinu, glatkim nožem pravilno zarezite u obliku zvezde tako da dobijete 16 delova. Sada uzmite po dva dela u jednu ruku i dva puta ih izvrtite prema spolja. Potom spojite završetke. Nastavite na taj način sa svim delovima. Zvezdu premažite s malo pavlake ili mleka i pecite na temperaturi od 200°C oko 20-25 minuta.



Dr. Oetker d.o.o.

④ **Glazura:**

Dok se zvezda nalazi u retni, izradite glazuru. Homogeno pomešajte sve sastojke.



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