

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Medeni crvici

Sastojci:

20 g (pola kockice) kvasca

200 ml toplog mleka

100 g maslaca

100 ml meda

2 jaja

½ kasicice soli

600 g brasna

+

- topljena cokolada, eurokrem ili dzem za punjenje peciva (oko 100 grama)

Priprema:

Kvasac sa kasicicom secera potopiti u 50 ml toplog mleka i ostaviti sa strane da se aktivira. Maslac i med istopiti na laganoj vatri.

Sipati 500 g brasna u posudu za mesenje, dodati jaje, med istopljen sa maslacem i na kraju kvasac. Sipati ostatak toplog mleka i umesiti mekano testo. Zatim dodati ostatak brasna i nastaviti mesiti dok testo ne upije brasno. Prebaciti testo na radnu plocu posutu brasnom i oblikovati kuglu koja se ne lepi za prste, ne treba dodavati previse brasna jer testo mora ostati malo lepljivije ali ne previse gnjecavo. Prekriti posudu sa testom kuhinjskom i ostaviti sa strane 40-ak minuta.

U medjuvremenu pripremiti zeljene sastojke za punjenje peciva i dva velika pleha obloziti papirom za pecenje.

Radnu povrstinu blago poprasiti brasnom a zatim testo podeliti na 20-ak loptica.

Svaku lopticu oklagijom razvaljati u ovalni oblik. Sa jedne strane, celom duzinom, zarezati na sto vise mesta za otprilike jednu trecinu prema sredini. Neizrezani deo testa namazati eurokremom, cokoladom ili dzemom. Saviti testo prema izrezanoj strani tako da rezovi dodju na gornju stranu rolnice. Zavrsetak reza treba da ostane ispod urolanog peciva. Prvi po redu rez odvojiti od rolnice. Zatvoriti pocetak rolnice odvojenim delom tako da izmedju prvog i drugog reza ostane mali razmak. Prstima zatvoriti i zavrsetak peciva kako punjenje ne bi curelo prilikom pecenja. Dobijenu rolnicu saviti levo-desno ili u polukrug da poprими izgled crvica u pokretu. Umociti cackalicu u cokoladu ili eurokrem pa u praznini izmedju prve i druge trakice iscrtati dve tackice za oci. Nastaviti oblikovanje crvica. Crvice slagati u pripremljen pleh.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni.

Staviti peciva u zagrejanu rernu i peci oko 15-ak minuta ili dok površina blago ne porumeni.