

Majmunski hleb

Sastojci za testo:

3 ½ šolje brašna
2 ¼ kašičice instant kvasca
1 kašičica soli
4 kašike šećera
1 šolja toplog mleka
80ml tople vode
30g otopljenog putera
Malo ulja

Sastojci za preliv:

115g otopljenog putera
1 šolja žutog ili braon šećera
2 kašičice cimeta
1 kašika ekstrakta vanile
½ šolje iseckanih pikana, može i oraha
Bundt pleh za pečenje

Priprema:

Zamesite testo tako što ćete najpre u jednoj posudi pomešati toplo mleko i vodu, kvasac, otopljen puter i šećer, i tu smesu dodati prosejanom brašnu u koji ste dodali soli. Najbolje je da testo mesite u fud procesoru ili mikseru za testo, ali može i ručno. Testo stavite na radnu površinu koju ste posuli brašnom i od njega napravite loptu koju malo nauljite i stavite u pokriven sud da naraste, oko 1 sat.

Za to vreme pripremite bundt modlu za pečenje tako što ćete dobro preći celom površinom puterom ili uljem.

Takođe, zagrejte puter da se potpuno otopi, malo ga prohladite i dodajte mu šećer, cimet i vanilin ekstrakt.

Kada je testo naraslo, udvostučilo se, rastegnite ga u obliku pravougaonika i oštrom nožem isecite na 64 komada. Od svakog komada napravite lopticu i umačite ga u otopljeni puter i šećer, nije bitno da svaki komad bude iste veličine. Po pravilu najpre se loptica testa potopi u otopljeni puter, pa onda uvalja ušećer sa cimetom, ali ja koristim ovaj brži metod. Zatim stavite lopticu u modlu za pečenje i tako redom sve dok ne potrošite i poslednju lopticu. U

međuvremenu pospite loptice pikanima ili orasima s vremena na vreme.

Pokrijte pleh i ostavite da loptice narastu, dok ne dosegnu 2 cm ispod linije pleha, oko 1 sat. Uključite rernu da se zagreje na 175C. Stavite hleb da se peče oko 30-35 minuta. Kada je gotov izvadite ga iz rerne, odmah stavite tanjir na kome ćete ga služiti preko pleha i prevrnite. Posle pet minuta povucite pleh na gore i ako imate sreće kolač će se lepo odlepiti. Jedu se pojedinačne loptice koje se skidaju sa hleba rukom.