

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Rol pecivo

Sastojci:

850 g brasna

1/2 l mleka

1 kockica svezeg kvasca

1 kasicica secera

2 pune kasicice soli

1 dl ulja

Premaz:

125 g maslaca/margarina

2 zumanca

i po zelji: kulen, salama, sir...

Priprema:

U toplo mleko dodati kasicicu secera i kasiku brasna pa izmrviti kvasac. Ostaviti ga na toplom mestu da se aktivira.

U medjuvremenu izmesati brasno i so, dodati ulje a zatim i aktiviran kvasac te umesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplom mestu dok se ne udvostruci.

Nadoslo testo istresti na radnu povrstinu (nije je potrebno posipati brasnom) podeliti na 4 jednaka dela, svaki deo premesiti u lopticu a zatim loptice ostaviti da ponovo pocnu da narastaju.

Izmiksati maslac/margarin sa dva zumanca.

Razviti prvu lopticu u pravougaonik (otprilike 35x50 cm). Premazati dobijeni pravougaonik

cetvrtinom pripremljenog maslaca, a zatim posuti sitno rendanom salamom ili sirom (može i bez punjenja) i krenuti uvijati sa krace strane dok ne dobijte rolnicu. Iseci rolat na trouglove koje možete ostaviti prilepljene jedne za druge (znaci samo ih blago zaseci nozem da ostanu spojeni kao u originalnom receptu) ili ih blago razdvojiti (kao sto sam ja ovaj put uradila). Prebaciti rolnu ili pojedinačne trouglice u pleh obložen papirom za pečenje i ostaviti na toplom mestu oko 20 minuta. U medjuvremenu uključiti rernu da se zagreje na 180 stepeni.

Premazati nadosla peciva lagano umucenim belancima ili jednim jajetom (ako je vas izbor za premaz bio cela jaja), posuti susamom i peci oko 25 minuta ili dok lepo ne porumene.