

PULLA

Tijesto:

25 g svježeg kvasca
250 ml toplog mlijeka
500 g brašna
150 g šećera
1/2 žličice soli
1/2 žličice mljevenog kardamoma
85 g omekšalog maslaca

Nadjev:

125 g omekšalog maslaca
100 g šećera
1/2 žličice mljevenog cimeta
1/2 žličice mljevenog kardamoma

1 žumanjak za premazivanje peciva

Kvasac pomiješati sa mlijekom i malo šećera pa staviti na toplo mjesto da se zapjeni. Na radnu površinu prosijte brašno pa mu dodajte šećer, sol, kardamom i omekšali maslac. Dodajte i zapjenjenu smjesu mlijeka i kvasca pa umijesite glatko tijesto. Mijesite 10-ak minuta dok ne dobijete glatko i elastično tijesto. Dobiveno tijesto stavite u pobrašnjenu posudu, prekrите kuhinjskom krpom pa ostavite na toplom mjestu da se diže 1 sat ili dok mu se ne udvostruči volumen. Dok se tijesto diže pripremite nadjev. Pomiješajte omekšali maslac sa šećerom, cimetom i kardamom, najjednostavnije će vam biti vilicom. Dignuto tijesto istresite na lagano pobrašnjenu radnu površinu pa ga razvaljajte u pravokutnik približnih dimenzija 20 x 40 cm. Premažite ga priprmljenim nadjevom od ruba do ruba. Zarolajte po duljoj stranici. Roladu narežite na trapeze, ja sam ih dobila 8. Gornja stranica treba biti kratka, oblikom mora podsjećati skoro na trokut. Gornju stranicu pritisnite prstom prema dolje, tako da se približi donjem djelu. Ako vam ovaj dio nije baš najjasniji kod Nevene imate fotografije izrade korak po korak. namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje pa složite peciva u njega. Prekrите kuhinjskom krpom pa ih ponovno dižite jedan sat. Zagrijte pećnicu na 210 C. Dignuta peciva premažite lagano umućenim žumanjkom pa ih pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta. Poslužite toplo.