

Kürtöskalács



SASTOJCI:

- 750 g brasna
- 2 jajeta
- 100 g otopljenog putera
- 30 g svezeg kvasca
- 4 kasike secera
- rendana korica jednog limuna
- 1 kasika ekstrakta od vanile
- 250 ml mlakog mleka
- otopljeni puter za premazivanje peciva (oko 50 g)
- secer
- vanilin secer
- cimet po zelji

IZRADA:

Kvasac staviti u cinijicu, posuti secerom i prelit mlakim mlekom pa ostaviti da nadodje.

Odmeriti brasno u vanglu. U brasno dodati jaja, otopljeni puter, limunovu koricu, ekstrakt od vanile i nadosli kvasac. Umesiti meko i elasticno testo (po potrebi dodati jos malo brasna), pokriti ga folijom i ostaviti na toplom dok ne udvostruci volumen.

U jednoj cinijici istopiti puter za premazivanje. U drugoj cinijici izmesati secer sa vanilin secerom i cimedom. (Ja nisam stavljala cimet)

Nadoslo testo prebaciti na pobrasnjenu podlogu, premesiti uz dodavanje malo brasna pa razviti u krug debljine oko 5mm. Formirani krug pazljivo iseci u veliku traku (ja sam koristila noz za picu) pocevsi od jednog kraja, pa u krug i u krug do centra. To je kao da nozem pravite spiralu po testu. :)

Pripremljenu modlu premazati sa malo ulja.

Ukljuciti rernu na 180C. Pripremiti pleh na kom kalupi mogu stajati bez doticanja dna tepsije. Dno pleha mozete obloziti papirom za pecenje jer ce mozda zrnca karamelisanog secera padati sa peciva.

Uzeti jedan kraj testa i motati ga na modlu uz blago zatezanje da se testo bolje zalepi za kalup. Prilikom motanja blago preklapati testo. Kada je ispunjen skoro ceo kalup (obavezno ostaviti krajeve kalupa gole), preseći traku od testa. Namotani kalup staviti na ravnu podlogu i zakotrljati uz blago pritiskanje da se svi zavijuci testa zalepe jedan za drugi.

Formirani valjak premazati otopljenim puterom pa uvaljati u smesu secera i zacina.

Nastaviti tako dok se ne potrosi cela traka od testa (ja sam dobila 7 komada). Kalupe sa testom slagati na pripremljeni pleh sa samo malo razmaka, pa staviti u ugrejanu rernu.

Kada jedna strana porumeni, izvaditi pleh i jako pazljivo okenuti peciva pomocu stapica na kalupu. Tokom pecenja potrebno je okretati 3-4 puta dok sve strane ne porumene.

Kada se pecivo izvadi iz rerne, sacekati da se samo malo ohladi, skinuti ga sa kalupa

Izvor: <http://mimis-kingdom.blogspot.com/>