Cimet hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **385 g**brašna
- **50 g**šecera u prahu
- **25 g**svežeg kvasca
- **2**jajeta
- **60 g**maslaca
- **80 ml**mleka
- **60 ml**vode

Za punjenje:

- **150 g**šecera u prahu
- **2 kašike**cimeta
- **60 g**maslaca

Priprema

Kvasac pomešajte sa par kašika tople vode i prstohvatom šecera te ostavite da se aktivira. U posudi izmešajte 280 g brašna, šecer i sol. Ostavite sa strane. U drugoj posudi izmutite jaja. Ostavite sa strane. U manjem loncu otopite maslac zajedno sa mlekom. Skinite sa vatre i u otopljeno dodajte vodu, promešajte. U posudu gdje je brašno dodajte kvasac. Sve izmešajte sa kuvacom. Zatim dodajte smesu maslaca, mleka i vode, opet izmešajte. Dodajte izmucena jaja i nastavite mešati kuvacom. Možda ce vam se ciniti da se jaja nedaju spojiti, ali treba im malo vremena, samo mešajte. Dodajte ostatak brašna i mešajte/mijesite i dalje oko 2 minute. Testo bi na kraju trebalo biti pomalo lepljivo. To tako treba. Ukoliko ga ne uspete zamesiti sa kuvacom- prebacite ga na blago pobrašnjenu površinu i zamesite malo rukama. Testo stavite u cistu posudu, prekrijte krpom i ostavite ga na

toplom da se diže dok se ne udvostruci. Oko 1 sat, možda i više. Zavisi o toplini prostorije. Dok se testo diže vi pripremite punjenje tako da u manjem loncu rastopite maslac i pripremite si kist za mazanje. U drugoj posudici pomešajte šecer i cimet i ostavite sa strane. Uzdignuto tijesto razvaljajte na dobro pobrašnjenoj podlozi na otprilike 30x50 cm i izrežite ga na 6 dugackih traka. Svaku traku obilno premažite rastopljenim maslacem i pospite smesom šecera i cimeta. Sada sve trake poslažite jednu na drugu da dobijete jednu veliku i visoku traku. Tu traku sada opet razrežite na 6 jednakih delova. Mali kalup obložite masnim papirom i testo slažite u njega kao stranice u nekoj knjizi. Rernu upalite na 175C i ostavite da se ugreje. Taman dok se rerna greje testo neka se malo odmara u kalupu. Kada se je rerna ugrejna, stavite peci oko 30 minuta. Originalni naziv ovog hleba je Originalni naziv ovog hleba je Cinnammon Sugar Pull-Apart Bread. Meni je najbolja ova verzija, ali ako želite možete dodati malo orasa, pistaca, ... odlicno ide uz šolju mleka, zato ako ga napravite uživajte u mirisu cimeta i svakom zalogaju. :) ovog prefinog hleba.

Savet