

Zemice sa cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- Zemice sa cimetom (ili rolnice sa cimetom) su posebno popularne u severnoj Americi i severnoj Evropi. Jedu se za dorucak, kao popodnevna užina i naravno za praznike, i postoje u brojnim varijantama. Recept koji je ovde dat je tipican recept iz severne Amerike.

Potrebno je:

- Za oko 15 komada:
- 2 jaja
- 600 ml mlake vode
- 1 kašičica soli
- 800 g brašna
- 6 kašika ulja
- 75 g šecera
- 2 pakovanja suvog kvasca
- margarin ili puter
- cimet ili braon šecer za punjenje

Priprema

U ciniju sipajte 125 mililitara vode i 1 kašičicu šecera i u to dodajte 2 pakovanja suvog kvasca, promešajte i ostavite sa strane.

Umutite jaja u drugoj ciniji. Jedno po jedno, pomešajte 500 mililitara vode, ulje, so i šecer. Dobro izmešajte. Dodajte polovinu brašna, dobro izmešajte, a potom dodajte i ostatak i ponovo dobro izmešajte. Dodajte vodu, šecer i kvasac iz druge cinije i izmešajte.

Izvadite testo iz cinije i rukama umešajte ostatak brašna. Ostavite u namašćenoj posudi oko 1 1/2 sat da naraste (nemojte ga hladiti).

Potom razvucite testo na oko 1 centimetar debljine. Premažite testo margarinom, braon šećerom i cimetom i uvijte u rolnu.

Isecite kriške na oko 5 centimetara debljine, ostavite ih još jedan sat i potom ispecite u prethodno zagrejanoj rerni oko 20 do 25 minuta.