

Dansko pecivo



Sastojci

Potrebno je:

- 4 šoljice prosejanog brašna
- 1,5 šoljica margarina
- 30 g kvasca
- 1,5 šoljica mleka
- 2 jajeta
- 1/4 kašičice soli
- 1/4 šoljice šecera
- 1 jaje za premazivanje

Fil:

- 1/2 šoljice mleka
- 1 žumance
- 1 kašika brašna
- 1 kašika šecera

Priprema

Odvojiti 1/3 kolicine brašna, dodati margarin isecen ana listice i umešan u brašno. Sjediti smesu, dobro izraditi testo i ostaviti na hladnom mestu.

Rastopiti kvasac u mlakom mleku, dodati razmucena jaja, so i šecer, zatim postepeno umešati preostalo brašno, lupajuci testo varjacom da postane glatko i elastino. Izra?eno testo rastanjiti u kvadrat od 30cm.

Preko polovine ovog kvadrata premazati masu od margarina i brašna, ostavljajući slobodnu ivicu od 5cm i preklopiti natroje. Ovaj postupak ponoviti 3 puta, a zatim pokriti testo čistom salvetom i ostaviti na hladnom mestu pola sata.

Odležalo testo rastanjiti u kvadrat koji treba prefilovati sledecim filom.

Fil: Mleko, žumance, kašiku brašna i kašiku šecera staviti u posudu i mešati na pari da se masa zgusne. Skloniti krem sa vatre i ostaviti da se ohladi. U to se može dodati mak.

Ako želite pecivo slanog ukusa, filujte rasnim slanim prelivima (sir, šunka...).

Tako nafilovano testo uviti u rolat i iseci na parčice (pužice), poređati u podmazan pleh i ostaviti na toplom mestu da odstoji pola sata.

Dobro zagrejati rernu i peći na 275 stepeni.