

Dansko pecivo (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleka
- **2 dl** tople vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 šoljica** ulja

Fil I:

- **150 g** margarina
- **2 žumanceta**

Fil II:

- **1** kašapvlake
- **1 kašika** kajmaka
- **200 g** spanaca

Fil III:

- **200 g** šunke

Za premzivanje:

- 2 belanceta

Priprema

U toploj vodi razmutiti kocku svežeg kvasca, dodati 1 kašičicu šećera i 1 kašičicu brašna i ostaviti na toplom da kvasac nadođe. U šerpi ugrijati mleko. Kada kvasac nadođe pomešati ga sa mlekom. U vangli pripremiti brašno, dodati so, prašak za pecivo i sve promešati. U brašno staviti kvasac sa mlekom i vodom i dodati šoljicu ulja. Umesiti glatko meko testo. Staviti testo u posudu za mešenje i pokriti je suvom i čistom krpom. Ostaviti na toplom da udvostruci veličinu. Dok testo narasta, pripremiti filove. Fil I - Penasto umutiti margarin sa 2 žumanceta. Fil II – Izmešati pavlaku i dobro je sjediniti sa kajmakom i sitno seckanim spanacem. Fil III – Narendati šunku. Kada testo udvostruci veličinu, istresti ga na pobrašnjenu radnu površinu, pomesiti ga i podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo rastanjiti u obliku pravougaonika debljine 0,5 cm. Potom dobijeni pravougaonik premazati polovinom fila I, pa na njega naneti polovinu fila II i polovinu fila III.

Pravougaonik urolati. Rolat rukama pritisnutu kako bi se istanjio i dobio oblik tanjeg pravougaonika. Pravougaoni rastanjeni rolat iseci na trouglove. Trouglove reži na pleh obložen pek papirom i premazati ih umućenim belancetom. Rernu ugrijati na 200 C i peći pecivo oko 20-25 minuta. Dok se peče prvi pleh od prvog rolata, postupak ponoviti sa drugim delom testa.

Savet