

Ensaimada sa kremom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kvasac:

- **10 gsvežeg kvasca**
- **10 mlvode**
- **20 gbrašna Manitoba**

Za testo:

- **12 gkvasca**
- **150 mlmlake vode**
- **120 gšecera**
- **1jaje**
- **1/2 kašicicesoli**
- **350 gbrašna Manitoba**

Za premazivanje:

- **po potrebiulje**

Za fil:

- **6 kašikatermostabilnog krema**

Priprema

Priprema kvasca: Pomešati kvasac, vodu i brašno, staviti u cinijicu pokriti transparentom folijom i ostaviti 1 sat da narasta.

Priprema testa: Mutite jaje i šecer dok ne postane kremasto, dodajte kvasac otopljen u mlakoj vodi, dodajte i onaj deo kvasca koji ste ostavili da naraste. Malo po malo dodajte brašno i na kraju so. Potrebno mesiti testo na srednjoj brzini mikserom oko 30 minuta. Sto je veoma važno da testo bilo elasticno. Isprobajte elasticnost testa tako što ce te uzeti komad i razvuci ga rukama-mora se tegliti. Pokrite testo i odmorite ga 10 minuta. Površinu, po kojoj ce te raditi testo, premažite uljem i testo podelite na 4 dela.

Jedan deo testa razvucite oklagijom po dužini, rukama premažite celu površinu uljem.

Rukama povlacie ivice testa na sve cetri satrane dok ne dobijete skoro providnu koru. Odsecite krajeve sa dve strane kore i postavite ih uz jedan od sirih rubova.

Krem nanesite uz samu ivicu preklopljenog testa i pocnite da uvijate u rolat. Uvijajte što cvršce.

Tako dobijeni rolat uvijte u spiralu i stavite na hartijom za pecenje obložen pleh. Isto uraditi sa ostalim delovima testa. Pošto ce dosta da naraste u toku nocu staviti po dva u jedan pleh. Ostaviti u pecnici da narasta u toku cele noci.

Sutra izvadite plehove i rernu ukljucite na 180 C. Kad se ugreje pecite oko 15 minuta. Ohlaene posuti šecerom u prahu.

Savet

MANITOBA -- brašno amerike pšenice. zovu ga i "jako" brašno, obzirom da ima vei sadržaj glutena naspram ostalih brašna - kao i vei % proteina. Posto se kod nas ne moze kupiti savetujem, upotrebite brašno koje koristite kad sami pravite kore za burek ili pitu.