

Moja cesnica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **60 ml** rastopljenog maslaca/margarina
- **60 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **3** žumanceta

Za premazivanje cesnice:

- **1** žumance
- **3 kašice** mleka
- **1 kašica** ulja

... i još:

- **150 g** zamrznutog maslaca/margarina
- **1** metalni novčić

Priprema

U mešavinu mleka i vode, sa dodatkom šecera (koja se prethodno ugrije, da bude topla, nikako vreća), razdrobiti kvasac i ostaviti da kvasac uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, maslac, žumanca i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i uz, minimalno, dodavanje brašna umesiti testo da bude elasticno, a da ostane mekano. Umešeno testo prebaciti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci, svoju, zapreminu.

Za to vreme pripremiti dublju šerpu, u kojoj ce se cesnica peci (ja sam koristila šerpu vel. 28cm). Šerpu premazati maslacem, stranice i dno, i celu je prekriti pek papirom.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Od testa oblikovati valjak i podeliti ga na šest jednakih jufkica i jednu malu jufkicu, koja ce se koristiti za pravljenje ukrasa.

četiri jufkice razviti prema veličini šerpe. Stavljati razvijene jufkice u šerpu i preko svake narendati, zamrznuti, maslac. Petu jufkicu razviti malo vecu, tako kada se stavi preko, da se krajevi testa podaviju ispod pore?anih kora. Oštrim nožem iseci testo na osmine, kao burek, ali da pri kraju ostane 1cm neisećenog testa. Zatim iz sredine svaki vrh trougla saviti ka ivici šerpe i podaviti ga ispod testa. U jedan od, savijenih, trouglova umetnuti novcic (koga prethodno treba iskuvati u vodi sa sosdom bikarbonom i umotati u alu foliju). Šestu jufkicu rukom, malo, raširiti u oblik kruga i staviti je u sredinu. Prekriti cesnicu kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Od najmanjeg dela testa koji je odvojen napraviti ukrase, po želji (testo razviti tanko, pa modlicama vaditi ukrase ili ih praviti rukama). Napravljene ukrase pore?ati na radnu površinu i prekriti ih kuhinjskom krpom.

Kada je cesnica narasla premazati je mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Preko cesnice pore?ati ukrase, pa i njih premazati. Staviti cesnicu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni (ako treba, pri kraju pecenja, prekriti je alu folijom, da ne izgori).

Pecenu cesnicu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohla?enu cesnivu prebaciti na odgovarajucu tacnu.

Savet