

Kuglof sa cimetom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400** gbrašna
- **1/2 kockice (20g)**kvasca
- **1 kašikameda**
- **60** mlulja
- **1 kašicicasoli**
- **220** mlgaziranog soka od pomorandže

Fil:

- **160** gsmeeg šecera
- **40** gcimeta u prahu

Za premazivanje testa:

- **30** grastopljenog margarina

Priprema

Testo: Gazirani sok od pomorandže staviti da se zagreje. U topli sok razmrvti kvasac i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so, med, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i mesiti ga 2-3 minuta, uz minimalno dodavanje brašna. Umešeno testo vratiti u pobrašnjenu vanglicu, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Kalup za kuglof, vel. 26cm, dobro premazati margarinom i ostaviti ga na stranu. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i razviti ga u oblik pravougaonika, vel. 47x32cm. Razvijenu koru obilno premazati rastopljenim margarinom. Po celoj kori posuti mešavinu smeceg šecera i cimeta (prethodno dobro sjedinjenih). Koru polako uviti u rolat. Krajeve rolata uvuci unutra. Pripremljeni rolat staviti u kalup za kuglof. Kalup prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da testo naraste.

Rernu ukljuciti da se zgreje na 200 stepeni. Naraslo testo u kalupu premazati rastopljenim margarinom i staviti da se pece. Prvih 10 minuta ga peci na 200 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 25 minuta (u rerni sa ventilatorom), odnosno peci sve dok gornja korica ne dobije rumenu boju.

Izvaditi peceni kuglof iz rerne i preokrenuti ga na rešetku da se ohladi. Zatim ga iseci i poslužiti. Po želji peceni kuglof možete posuti šecerom u prahu ili ga prelit rastopljenom cokoladom.

Savet