

## **Kuglof sa cimetom (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **400 g** brašna
- **1/2 kockice (20g)** kvasca
- **1 kašika** meda
- **60 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **220 ml** gaziranog soka od pomorandže

#### **Fil:**

- **160 g** smeđeg šećera
- **40 g** cimeta u prahu

#### **Za premazivanje testa:**

- **30 g** rastopljenog margarina

### **Priprema**

Testo: Gazirani sok od pomorandže staviti da se zagreje. U topli sok razmrviti 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 uključiti da se zagreje 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 preliti rastopljenom cokoladom.

## **Savet**