

Kanelbular slatko cimet pecivo



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **120 g** maslaca na sobnoj temperaturi
- **100 g** šećera
- Za fil:
- **200 g** maslaca na sobnoj temperaturi
- **100 g** rafinisanog šećera
- **100 g** žutog šećera
- **1 puna kašika** cimeta
- Za premazivanje:
- **1** jaje
- **1 dl** mleka
- **prstohvat** soli
- Za sirup:
- **100 g** šećera
- **1 dl** vode

Priprema

U mako mleko dodati malo šećera i kvasac. Ostavite na toplom mestu da malo nadodje U vecu posudu za mešanje sipajte brašno i so. U drugu posudu stavite šećer i maslac i mešajte mikserom dok se ne sjedine, nakon toga dodajte jaje i nastavite mešanje sve dok se ne dobije ujednacena masa. Kada kvasac naraste sipajte ga u

posudu sa brašnom i dodajte smesu sa maslacem i šećerom. Dobro promešati mikserom ili umesite rukama dok se ne dobije meko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pokriveno najlon kesom na toplom mestu barem 1h, da testo naraste. Kada je testo naraslo lagano ga premesite i staviti u frižider prekriveno folijom na barem 1h. Za to vreme napravite fil tako što pomešate sve sastojke i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi. Po radnoj površini pospite brašno, pa testo iz frižidera razvijte oklagijom u obliku pravougaonika, debljine 4mm. Premažite testo sa 3/4 fila, preklopite i ponovo premažite ostatkom fila. Spojite lagano stranice da fil ne curi.

Testo oklagijom lagano rastanjiti u obliku pravougaonika debljine oko 9 mm. Testo iseci na trake debljine oko 1 cm. Svaku traku uvrnuti da se dobije spirala i umotati u „cvor“ po želji.

Svaki „cvor“ staviti na pleh predhodno obložen papirom za pečenje i ostaviti da raste oko 40 minuta. Pre pečenja premazati jajetom umucenim sa mlekom. Peci u rerni zagrejanoj na 250°C stepeni 10 minuta. U šerpu sipati vodu i šećer za sirup i kuvati oko 10 minuta dok se šećer ne otopi. Nakon pečenja vruće pecivo premazati sirupom i ostaviti da se ohladi.

Savet

Po receptu Lepog brke - Nenada Gladia.