

Slane ružice nadevene krem-sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kvasac:

- **20 g (1/2 pakovanja)**kvasca
- **125 ml**mlakog mleka
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**šecera

Testo:

- **oko 400 g**mekog brašna *tip 400*
- **1**jaje
- **1**belance
- **125 ml**ulja
- **125 ml**gustog jogurta sobne temperature
- **aktivirani**kvasac
- **1 kašicica**soli

Nadev:

- **140 g**krem-sira
- ili topljenog sira u kutiji ili trouglicima

Finale:

- 1 žumance za premazivanje
- 1 kašicamleka

Priprema

Izmeriti i prosejati oko 400 g mekog brašna. U zavisnosti od velicine jaja može ostati desetak grama, koje ćemo upotrebiti za razvijanje testa i posipanje radne površine. Jogurt ne sme biti hladan pa ga izvaditi iz frižidera, izmeriti i ostaviti 20 minuta da bi se ugrijao na sobnoj temperaturi. Razdvojiti jedno belance i žumance. Žumance sjediniti s kašicom mleka i ostaviti po strani za kasnije premazivanje ružica. Priprema kvasca: U lončicu smlaciti mleko, dodati šećer i promešati. Dodati izmrvljen kvasac i kašiku brašna, promešati i poklopiti. Ostaviti desetak minuta na toplom mestu da se kvasac aktivira.

Priprema testa: U vecu ciniju staviti jaje i belance. Dodati ulje. Dodati jogurt sobne temperature. Dodati aktiviran kvasac. Sve sastojke dobro izmešati kašikom. Dodati deo prosejanog brašna. Dodati so. Dodavati malo po malo brašno i mesiti testo rukom u ciniji. Prebaciti kompaktno testo na pobrašnjenu radnu površinu i nastaviti sa mešenjem uz dodavanje još malo preostalog brašna. Stati sa mešenjem i dodavanjem brašna kada budemo dobili nelepljivo, ali mekano i vazdušasto testo. Staviti loptu od testa u cistu, pobrašnjenu, ciniju i pokriti plasticnom folijom. Ostaviti 45 minuta na toplom mestu da se testo udvostruci. Premesiti testo na radnoj površini koju ne moramo posipati brašnom i odvajati komadice velicine mandarine. Testo se neće lepiti i nije potrebno posipati brašnom. Svaki komadic odvojenog testa rukom zaokružiti u lopticu. Dok smo oblikovali loptice, one prve su malo porasle pa od njih krenuti sa razvijanjem. Razviti lopticu u krug precnika oko 11 cm i debljine oko 5 mm.

Priprema ružica: Krug zaseci na sve 4 strane, a ostaviti u celosti sredinu precnika 2 cm. Na sredinu ćemo staviti kašicu krem-sira, ili topljenog sira. Zatvarati ružicu oko krem-sira podižici jednu po jednu "laticu" od testa u istom smeru. Ružice možemo peci na ravnom plehu, ali kada ih stavimo u kalup za mafine oblik će im biti lepši. Kalup za mafine namazati puterom. U svaki otvor staviti po jednu ružicu. Ostaviti 20 minuta da testo još jednom naraste. U medjuvremenu ukljuciti rernu da se greje na 180° C. Premazati ružice pripremljenim žumancetom i peci 20-25 minuta.

Savet

Odlan recept za jednostavno, slano, punjeno, pecivo u obliku ruže, mekano i nežno baš kao što je i ruža. Od navedenih mera dobiemo oko 16 ružica veliine standardnih mafina. Topljeni sir može biti natur ili sa šunkom. Kao i sva druga peciva, i ovo je najukusnije dok je friško.