

Lisnato pecivo sa orasima



Izrada:

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira.

Zatim dodati i sve ostale sastojke. Kratko mijesiti da se dobije srednje čvrsto tijesto, a količina brašna, odnosno mlijeka, zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine. Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1h ili dok se zapremina tijesta ne udvostruči.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 2 jednaka dijela. Podlogu posuti brašnom i prvi dio tijesta razvaljati na pravougaonik dimenzija 40x27 cm. Razvaljano tijesto ravnomjerno premazati sa 60 g omekšalog maslaca. Tijesto zarezati i preklapati na način kako je prikazano na slikama pripreme kako bi dobili lisnati blok. Formiran blok prekriti i ostaviti tijesto u zamrzivač na 30 minuta. Isti postupak ponoviti i sa drugim dijelom tijesta.

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna tip 00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 120 g šećera
- 250 ml mlakog mlijeka
- 75 ml ulja
- 150 g maslaca (omekšalog)

Za punjenje:

- 120 g oraha
- 100 g džema od jabuka i krušaka
- 40 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

Za punjenje je potrebno samljeti orahe i pomiješati ih sa džemom, šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Ohlađen prvi blok tijesta na pobrašnjenom podlozi razvaljati na pravougaonik 30x27 cm. Ostatak maslaca od 30 g otopiti. Razvaljano tijesto premazati kuhinjskim kistom polovinom otopljenog maslaca i zarolati. Rolat izrezati na 8 jednakih dijelova. Na svakoj rolnici na sredini kažiprstom napraviti udubljenje i staviti 1-2 kašičice smjese sa orasima, te pažljivo zatvoriti krajeve preko punjenja sa orasima. Postupak ponoviti i sa drugim dijelom tijesta.

Punjene rolnice rasporediti u četvrtasti pleh 27x27 cm, prekriti krpom i ostaviti na toplom da nadolaze oko 30 minuta.

Rernu zagrijati na 190 °C. Nadošle rolnice peći u zagrijanoj rerni oko 25-30 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene rolnice prekriti suhom kuhinjskom krpom i nakon 15 minuta posipati šećerom u prahu i spremne su za jelo.