

Turbani



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 700 g mekog (glatkog) brašna
- 5 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 3 komada jaja (M veličina)
- 2.5 dl mlijeka (sobne temperature)
- 2 dl ulja
- 2 kašike Dr. Oetker vanilla arome
- 20 g Dr. Oetker kakaoa za kolače (za 1/2 tijesta)

Agda:

- 550 ml vode
- 250 ml soka cijedene narandže
- 700 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 1 narandža izrezana na kolutove

Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno. Ddati suhi kvasac i prosijan prašak za pecivo te blago promiješati. Zatim dodati blago umućena jaja, mlijeko, ulje i aromu vanilije. Zamijesiti srednje čvrsto tijesto (ne smije biti pretvrdo niti premekano, a količina mlijeka može varirati od vrste brašna koju koristite i veličine jaja). Tijesto je malo masnije i mijesite ga dok ne postane glatko. Podijeliti na 2 jednaka dijela. Jedan dio rastanjiti na radnoj površini u formu diska i dodati mu kakao razmućen sa vrlo malo mlijeka. Ponovo mijesiti dok se kakao ravnomjerno ne rasporedi u tijestu (miješenje tijesta možete obaviti i u kuhinjskom mikser-robotu). Kugle tijesta prekriti prozirnom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi oko 40 minuta da odmore.

Nakon isteka tog vremena podijeliti svaku kuglu na 15 jednakih kuglica (15 tamnih i 15 svijetlih). Svaku malu kuglicu (naizmjenično 1 tamnu pa jednu svijetlu) razvaljati ravnomjerno dlanovima na radnoj u formu valjka oko 30 cm dužine. Uplesti ih u pletenicu sa 2 kraja i zarolati (dobro učvrstiti krajeve sa tijestom kako se tokom pečenja ne bi odmotali). Postupak ponoviti i sa ostalim kuglicama tijesta. Formirane turbane rasporediti u blago podmazan pleh dimenzija 40x30 cm (5x3 komada).

Peći u prethodno zagrijanoj remini na 180°C oko 25-30 minuta, dok turbani blago ne porumene (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj remini).

Otpribliže na polovini prireme i motanja turbana pripremiti agdu kako bi pri zaljevanju i kolač i agda bili mlaki. Vodu, sok cijedene narandže i šećer staviti u odgovarajuću šerpu i na jačoj vatri kuhati dok smjesa ne prokuha. Zatim smanjiti temperaturu, dodati vanilin šećer i narandžu izrezanu na kolutove, te sve kuhati još oko 15-20 miunuta (narandžu ukoliko nije domaća, prije rezanja prethodno potopiti nekoliko sati, najbolje preko noći, u vodu sa sodom bikarbonom).

Mlak kolač zaliti mlakom agdom. Kolač će nakon nekoliko sati upiti skoro svu agdu, a povremeno možete i okrenuti kolače kako bi ravnomjernije upili tečnost.

Napomena: Ovo su prilično veliki kolači, a ukoliko želite manju verziju tijesto možete podijeliti na 20 kuglica i praviti manje kolače (ja sam se zbog nedostatka vremena odlučila na verziju od 15 većih kolača).

Prijatno!