

Cimet pecivo



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

Za premazivanje:

- 150 g maslaca (omekšalog)
- 3 vrećice Dr. Oetker Cimet šećera
- 1 kašičica cejlonskog cimeta
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse korice limuna

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.

Za premaz pomiješati sve sastojke u jednoličnu, mazivu smjesu.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 10 jednakih kuglica. Podlogu posuti sa malo brašna i prvu kuglicu tijesta razvaljati na pravougaonik dimenzija 20x18 cm. Razvaljano tijesto ravnomjerno premazati sa 1/10 premaza. pravougaonik izrezati na 6 jednakih trakica. Trakice naslagati jednu na drugu. Tako formiran blok zarzati rezačem po sredini na 2 dijela i formirati pletenicu sa dva kraja, a sve kako je prikazano na slikama pripreme. Postupak ponoviti i sa ostalim kuglama tijesta.

Formirane pletenice ređati u pleh obložen pek papirom. Prekriti i ostaviti da nadolaze još oko 1 h.

Rernu zagrijati na 180 °C. Nadošlo pecivo peći u zagrijanoj rerni oko 25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečeno pecivo prekriti suhom kuhinjskom krpom i nakon 15 minuta posipati šećerom u prahu i servirati.