



## JERNEJ KITCHEN

# BUČNE CIMETOVE ROLICE

*Bučne cimetove rolice so krasen jesensko-zimski recept za mehke, sladke in omamno dobre rolice. Pripravljene so z domačim bučnim pirejem.*

ZA	12	ROLIC
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE BUČE:	30	MINUT
VZHAJANJE:	120	MINUT
PEČENJE ROLIC:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	190	MINUT

### TESTO

- 1 manjša maslena buča
- 60 g masla
- 210 ml mleka
- 500 g gladke bele moke, tip 500
- 1 paket (7g) suhega kvasa ali 14g svežega kvasa
- 2 žlici sladkorja
- 1/4 žličke ingverja v prahu
- 1/4 žličke kardamoma v prahu
- 1/4 žličke muškatalega oreha v prahu
- 1/4 žličke klinčkov v prahu
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 1 čajna žlička soli

### NADEV

- 150 g masla, zmešanega na sobni temperaturi
- 100 g rjavega Demerara sladkorja
- 2 žlici cimeta v prahu

### BUČNI PIRE

Pečico segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitve). Bučo z lupilcem olupimo in prerežemo na pol. Sredico in semena odstranimo in narežemo bučo na kocke velikosti približno 1 cm x 1 cm.

### BUČNI PIRE

Večji pekač obložimo s papirjem za peko, vanj stresemo bučo in postavimo v pečico. Pečemo 30 - 35 minut pri 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitve), oziroma tako dolgo, da je buča popolnoma mehka, a pazimo, da na vrhu ne postane rjava (da ne prekaramelizira), saj bo sicer dobila grenek okus. Postavimo iz pečice. Postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. S paličnim mešalnikom ali v blenderju bučo spasiramo v gladek pire.

### BUČNI PIRE, MASLO IN MLEKO

Maslo damo v kozico, pristavimo na zmeren ogenj in ga stopimo. Odstavimo iz ognja in dodamo mleko in 100g bučnega pireja ter z metlico dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Postavimo na stran.

### TESTO ZA CIMETOVE ROLICE

V večjo skledo stresemo gladko belo moko, kvas in sladkor. Dodamo mlečno mešanico in začimbe (ingver, kardamom, muškati oreh in klinčki). Zagnetemo v enotno testo, da se sestavine povežejo, nato dodamo še eno jajce, en rumenjaki in sol. Zagnetemo v prožno, gladko testo. Z rokami gnetemo 10 minut, ali 5 minut v kuhinjskem robotu. Testo pustimo v skledi in ga pokrijemo z živilsko, prozorno folijo. Pustimo vzhajati pri

## TOOLS AND EQUIPEMENT

lupilec  
večji pekač  
papir za peko  
palični mešalnik ali blender  
kozica  
metlica  
skleda

sobni temperaturi 1-1,5 ure oziroma tako dolgo, da se masa testa podvoji.

### NADEV ZA CIMETOVE ROLICE

Medtem pripravimo nadev. V skodelici premešamo zmehčano maslo, sladkor in cimet v prahu. S kuhinjsko lopatko mešamo tako dolgo, da dobimo gladko pasto. Do uporabe hranimo pri sobni temperaturi.

### VZHAJANJE

Vzhajano testo položimo na dobro pomokano delavno površino in ga razvaljamo na pravokotnik velikosti 45 cm x 30 cm in debeline približno 0,5 cm. Cimetov nadev enakomerno razporedimo po razvaljanem testu. Testo zvijemo v valj in ga razrežemo na 12 enako velikih rolic. Pekač velikosti 30 x 25 cm obložimo s papirjem za peko in cimetove rolice enakomerno razporedimo po pekaču, pazimo da je med njimi nekaj prostora. Pokrijemo in pustimo vzhajati 1 uro - 1.5 ure pri sobni temperaturi, oziroma, dokler se masa ne podvoji.

### NASVET

V kolikor bomo cimetove rolice posuli s sladkornimi kristali, jih predhodno premažemo z razžvrkljanim jajcem.

### PEČENJE

Postavimo v prehodno segreto pečico in pečemo 20 minut pri 200 °C. Pečene bučne cimetove rolice vzamemo iz pečice in ohladimo pri sobni temperaturi.