-->

Maritozzi (Rimski sladki kruhki)

JERNEJ KITCHEN

MARITOZZI (RIMSKI SLADKI KRUHKI)

Maritozzi ali sladki rimski kruhki so prava bomba okusov in tekstur. Kruhki so mehki, sladki, slastni ter polnjeni z Lino Lado in stepeno smetano.

- za
  14
  kruhkov
- priprava:
  30
  minut
- peÄenje:
  16
  minut
- Äas skupaj:
  46
  minut (+ vzhajanje testa)

PRIPRAVA TESTA
V skledo kuhinjskega robota stresemo moko, mlaÄno mleko, sladkor, jajce, vanilin sladkor, suh kvas Dolcela in limonino lupinico. MeÅiamo pribliÅ¾no 8 minut z nastavki za testo. Dodamo sol, maslo in olivno olje ter meÅiamo 10 minut. Zagneteno testo pokrijemo z Å¾ivilsko folijo in postavimo na sobno temperaturo za 45 minut, da testo vzhaja. Testo lahko zagnetemo tudi na roke.

oblikovanje testa
Testo razdelimo na Åitirinajst delov. Vsak naj tehta pribliÅ¾no 70 g. Oblikujemo v kroglice z rokami. Dva veÄja pekaÄa obloÅ¾imo s papirjem za peko in nanju poloÅ¾imo kroglice. Pazimo, da je med njimi kar nekaj prostora. Pokrijemo s krpo in postavimo na stran, na sobno temperaturo, kjer naj vzhaja testo Åie eno uro do ure in pol, oziroma tako dolgo, da testo vidno naraste. ReÅietko damo na sredino peÄice in peÄico segrejo na 210 Â°C.

peÄenje
V skodelici premeÅiamo jajce in mleko. Kruhke rahlo premaÅ¾emo z meÅianico. Prvi pekaÄ postavimo v peÄico in peÄemo 16 â 18 minut pri 210 Â°C. Po polovici Äasa peÄenja, pekaÄ obrnemo za 180 stopinj, v kolikor se prehitro zapekajo. Postopek ponovimo Åie s preostalim testom. PeÄene sladke kruhke prestavimo na reÅietko, da se ohladijo. SpeÄemo preostale kruhke.

nadev
V skledo damo sladko smetano, vanilin sladkor in sladkor. PremeÅiamo v Ävrsto zmes. Ohlajene kruhke prereÅ¾emo vertikalno po sredini in pazimo, da jih ne prereÅ¾emo do konca. Radodano napolnimo vsakega najprej z Lino Lado Gold Creamy, nato pa Åie s stepeno smetano. Postopek ponovimo, dokler ne

porabimo vseh sestavin. Kruhek postreÅ¾emo.

testo

500 g Manitoba Å½ito moke

280 ml mleka

60 g sladkorja

1 jajce

8 g vanilin sladkorja

14 g suhega kvasa ali 28g sveÅ¾ega kvasa

1 Ä□ajna Å¾liÄ□ka naribane limonine lupinice

7 g soli

70 g masla

1 Å¾lica olivnega olja

1 jajce, za premaz

3 Å¾lice mleka, za premaz

nadev

300 ml sladke smetane

8 g vanilin sladkor

2 Å¾lici sladkorja

200 g Lino Lada Gold Creamy

Tools and equipement

kuhinjski robot (poljubno)
Å¾ivilska folija
dva veÄ□ja pekaÄ□a
papir za peko
krpa
skodelica
Ä□opiÄ□
Oglas

© Copyrights 2025, All rights reserved. Designed by jerniejkitchen team.