



JERNEJ KITCHEN

CIMETOVE ROLICE

Cimetove rolice z mletimi orehi imajo mehko notranjost, zelo okusno polnilo in hrustljivo zunanost. Odlične za praznovanja, pa tudi za med tednom.

ZA	26	MAJHNIH ROLIC
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	120	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	160	MINUT

CIMETOVE ROLICE

240 g mleka

60 g sladkorja

7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa

240 ml mlačne vode

2 jajci

700 g gladke bele moke, tip 500

100 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

12 g soli

CIMETOV NADEV

120 g rjavega sladkorja

6 žličk cimeta v prahu

50 g mletih orehov

30 g masla

GLAZURA

30 g stopljenega masla

220 g sladkorja v prahu

35 ml vročega mleka

1/2 vaniljeve palčke (semena)

MLEKO, SLADKOR IN SOL SEGREJEMO V KOZICI

Mleko, sladkor in sol segrejemo v kozici, na srednje močnem ognju. Občasno premešamo in počakamo, da se sladkor raztopi. Odstavimo in pustimo, da se mlečna mešanica ohladi.

RAZSTOPIMO KVAS

V večji posodi razstopimo kvas z mlečno vodo. Premešamo in pustimo 10 minut. V kolikor imate kuhinjski robot, lahko naslednji korak naredite v njem.

TESTO

V mešanico s kvasom dobro vmešamo jajci ter ohlajeno mešanico mleka. Postopoma dodajamo moko in stopljeno maslo. Dobro premešamo in pričnemo z gnetenjem. Gnetemo približno 5 minut, nato pokrijemo posodo s krpo ter pustimo vzhajati 1 uro, oziroma dokler se masa ne podvoji.

NASVET

[Ne dodajamo preveč moke. Testo se še mora vedno oprijemati rok.](#)

VZHAJANJE

Testo razdelimo na dva dela. Vsakega razvaljamo na pravokotnik, debeline med 0,5 in 1 cm. Pripravimo nadev. V manjši skledi premešamo rjav sladkor, cimet v prahu, mlete orehe in stopljeno maslo. Mešanico enakomerno razporedimo po razvaljanem testu. Narežemo na 2 - 3 cm široke rolice, te pa položimo na poljuben pekač obložen s papirjem za peko, tako, da je med njimi nekaj prostora za vzhajanje. Pokrijemo in pustimo vzhajati 50 minut na sobni temperaturi, oziroma, dokler se masa ne podvoji.

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
večja skleda
lesena kuhalnica
papir za peko
manjša skleda
kuhinjski čopič
kitchen cloth

NASVET

Namesto uporabe papirja za peko lahko tudi zelo dobro namestimo pekač.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 200°C. Pečemo od 20 - 25 minut. Medtem naredimo glazuro. V manjši posodi premešamo stopljeno maslo, sladkor v prahu, vroče mleko in semena polovica stroka vanilije v gladko zmes. Še vroče rollice premažemo z glazuro.