



JERNEJ KITCHEN

ZAVITKI S KANDIRANIM SADJEM IN MARELIČNO MARMELADO

Omamno dišeče, praznično, sila enostavno in okusno.

ZA 10 ZAVITKOV
PRIPRAVA: 120 MINUT

TESTO

300 g gladke bele moke, tip 500

3 g suhega kvasa ali 6g svežega kvasa

200 ml vode

5 g soli

NADEV

3 žlice marelične marmelade

50 g masla, zmečkanega na sobni temperaturi

70 g marcipana

mleti klinčki, mleti cimet, muškati orešček

2 žlici sladkorja v prahu

30 g kandiranega sadja

2 jajci

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

kuhinjski nož

večji pekač

kuhinjski čopič

PRIPRAVIMO TESTO

Pripravimo testo. V skledi premešamo moko, kvas in vodo. Postavimo na stran in pustimo vzhajati 10 minut na sobni temperaturi. Testo dobro pregnetemo, gnetemo približno 10 minut, dodamo sol, oblikujemo v kroglo, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 40 - 50 minut na sobni temperaturi. V kolikor imamo kuhinjski robot, lahko za gnetenje uporabimo tudi tega.

TESTO RAZVALJAMO

Testo razvaljamo na debelino cca 3 mm. Namažemo z marelično marmelado.

PRIPRAVIMO NADEV

V skledo damo zmeččano maslo, marcipan, ¼ čajne žličke mletih klinčkov, ¼ čajne žličke mletega cimeta in nožev konico sveže nastrganega muškatega oreščka, sladkor v prahu in kandirano sadje. Mešanico stepemo z električnim mešalnikom, dodamo eno jajce in dobro premešamo. Mešanico razporedimo po marelični marmeladi.

ZAVITKE PUSTIMO VZHAJATI

Pečico segrejemo na 220 °C. Testo prepognemo na pol, površino rahlo pomokamo in narežemo na trakove, širine 5 cm. Trakove poljubno oblikujemo in jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko, pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati 30 minut na sobni temperaturi. Vsak zavitek namažemo z razžvrkljanim jajcem in posujemo s sladkornimi kristali.

PEČENJE

Postavimo v pečico in pečemo 5 minut na 220°C, nato temperaturo znižamo na 190 °C in pečemo še 15 minut.

Ohladimo na rešetki. Dober tek.