



JERNEJ KITCHEN

FLANCATI S CIMETOVIM POSIPOM

So mehki, puhasti, polnega okusa, polni dišečih začimb in za piko na i posuti s cimetovim posipom.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 90 MINUT

FLANCATI

50 g mleka

10 g svežega kvasa FALA

20 g sladkorja

50 g masla, zmešanega na sobni temperaturi

250 g gladke bele moke, tip 500

1 jajce

muškati orešček, cimet, piment, mleti klinčki, kardamom

1 žlica ruma

500 ml repičnega ali sončničnega olja

CIMETOV POSIP

250 g sladkorja

1 žlica cimeta v prahu

1/2 vanilijevega stroka (semena)

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skodelica

kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik

večja ponev za cvrtje

termometer

papirnate brisačke

večja skleda

PRIPRAVA

V večji skledi premešamo 50ml vode, mleko, [sveži kvas Fala](#) in sladkor. Pustimo 10 minut na sobni temperaturi.

ZAGNETEMO TESTO

V skledo s kvasom dodamo gladko belo moko, noževu konico mletega muškatega oreščka, 1/2 čajne žličke cimeta, noževu konico mletega pimenta, noževu konico mletih klinčkov, noževu konico mletega kardamoma ter rum. Dobro zagnetemo v kuhinjskem robotu (ali z ročnim električnim mešalnikom.) Dodamo jajce in gnetemo še 3 - 5 minut, da dobimo prožno testo. Dodamo še na kocke narezano zmeščano maslo. Zagneteno testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo počivati 35 minut na sobni temperaturi.

TESTO RAZVALJAMO

Testo razvaljamo na 0.5cm in izrežemo flancate. Te zložimo na pladenj, obložen s papirjem za peko, pazimo da je med njimi dovolj prostora. Pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut.

CIMETOV POSIP

V skodelici premešamo sladkor, cimet v prahu in semena polovice vanilije. Postavimo na stran.

CVRTJE

Na kuhalnik pristavimo večjo, globoko ponev z oljem. Olje naj ima med 165 - 170°C. Flancate previdno divgnemo in jih z vzhajano stranjo položimo v olje navzdol. Pokrijemo s pokrovom. Na vsaki strani cvremo flancat 3 minute. Ko flancate cvremo na drugi strani pustimo posodo odkrito. Ocvrte flancate položimo na pladenj, obložen s papirnatimi brisačkami, da se odcedijo.

POSTREŽEMO

Še rahlo tople flancate potresemo s cimetovim posipom in

postrežemo, dober tek.