

Rolice od meda i cimeta

VRIJEME PRIPREME
> 60 min



Sastojci

Za tijesto:

- 130 ml vode
- 130 ml K Plus mlijeka
- 1 vrećica kvasca
- 20 g meda
- 1 kom K Plus jaje
- 40 g K Plus maslaca
- 450 g glatkog brašna ili više po potrebi
- Prstohvat soli

Punjenje:

- 70 g meda
- 30 g K Plus maslaca
- 2 žličice cimeta



Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte toplu vodu, med i toplo mlijeko pa dodajte kvasac. Pričekajte da kvasac počne djelovati, oko 10 minuta.

U smjesu kvasca dodajte jaje i rastopljeni maslac. Smjesi dodajte 300 g brašna i promiješajte vilicom. Uzmite ručni mikser i počnite mijesiti i postepeno dodavati ostatak brašna, dok se ne stvori mekano i ljepljivo tijesto. Mijesite mikserom oko 5 minuta. Pokrijte i ostavite da se diže na toplom mjestu dok se udvostruči, oko 45 minuta do 1 sat.

U posudi pomiješajte med, rastopljeni maslac i cimet dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Prebacite tijesto na lagano pobrašnjenu podlogu te ga razvaljajte u pravokutnik. Ravnomjerno rasporedite punjenje po tijestu prema rubovima. Zarolajte tijesto u valjak što je moguće ravnomjernije, rolajući dužu stranicu pravokutnika. Pazite da šav ostane prema dolje. Lagano označite valjak rubom noža da biste dobili 12 jednakih dijelova. Uz pomoć konca ili oštrog noža narežite na kriške i prebacite ih u tavu. Prekrijte folijom i ostavite da se dižu dok se ne udvostruče, 45 do 60 minuta.

Dok se tijesto diže, zagrijte pećnicu na 190°C. Pecite 30 minuta. Ako vrhovi počnu dobivati previše boje, tavu prekrijte aluminijskom folijom tijekom posljednjih 5 do 10 minuta vremena pečenja.

Ostavite da se rolice lagano rashlade i poslužite toplo ili na sobnoj temperaturi, uz dodatak meda.

Dobar tek!