

Jakovi sladki kruhki in cimetovi polžki



Čas priprave:

približno 30 minut

Čas čakanja in čas peke:

približno 1 uro in 15

minut

20 - 25 kosov

Potrebujeteš:

**skledo, kozico, kuhalnico,
cedilo, kuhinjsko krpo,
nož, valjar, čajno žličko**

50 g kvasa

1/4 l mleka

100 g masla

1/2 čajne žličke soli

2 jedilni žlici sladkorja

1 jajce in eno za mazanje

450 - 500 g moke

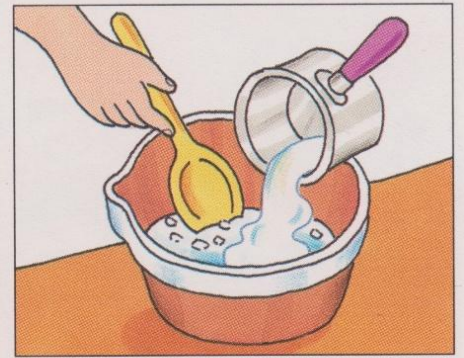
Nadev:

50 g masla

4 jedilne žlice sladkorja

4 čajne žličke cimeta

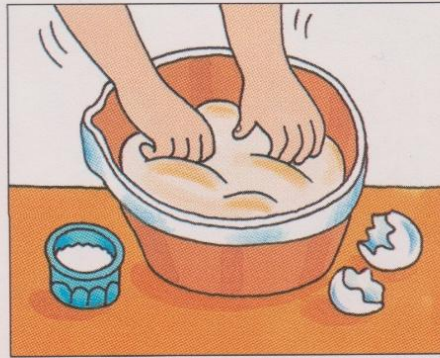
Tako pripraviš



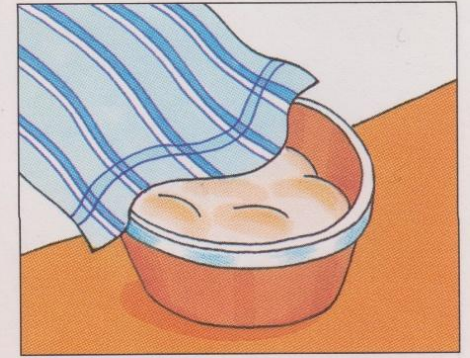
1. Kvas razlomi na majhne koščke in ga stresi v skledo. Pogrej mleko, da bo mlačno in ga vlij v skledo. Mešaj, dokler se kvas ne razpusti.



2. Maslo raztopi v kozici pri nizki temperaturi in ga primešaj kvasu z mlekom.



3. Vmešaj sol, sladkor in presejano moko. Ves čas mešaj. Ko testa ne moreš več mešati, ga do konca zgneti z rokami.



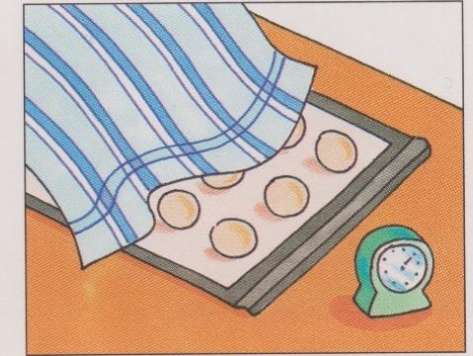
4. Ko je testo gladko in rahlo, ga prekrij s kuhinjsko krpo in pusti vzhajati na toplem prostoru približno 45 minut. Testo mora postati približno dvakrat višje kot je bilo pred vzhajanjem.



5. Zgneti testo in ga razdeli na dva dela. Eno polovico oblikuj v zvitek in jo nareži na 10 - 12 enakih kosov.



6. Položi testo na mizo in iz vsakega koščka oblikuj okrogle kruhke.



7. Pečico ogrej na 225° C. Kruhke zloži na pekač, prekrit s papirjem peki. Pusti vzhajati še 20 minut.



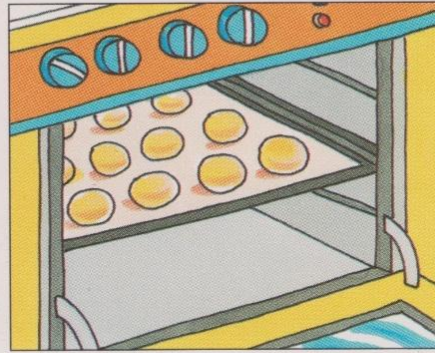
8. Na mizo posuj malo moke in preostanek testa na njej razvaljaj v tanek štirikotnik.



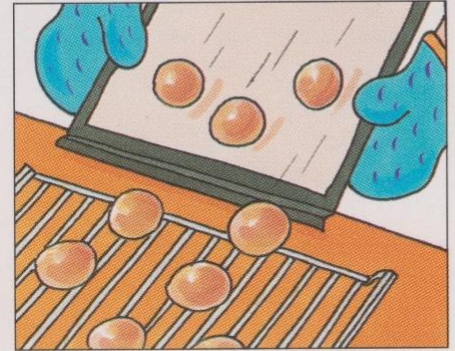
9. Zmehčanemu maslu primešaj sladkor in cimet. Nadev razmaži po razvaljanem testu in ga zvij, kolikor je le mogoče trdno. Zvitek razreži na približno 2 centimetra debele rezine.



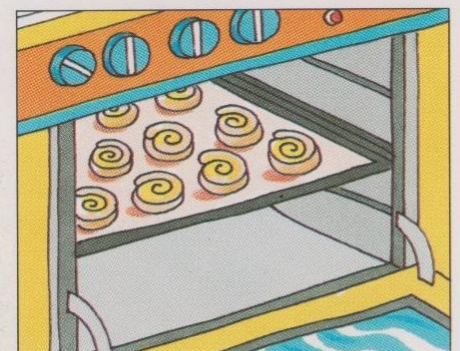
10. Polžke zloži na pekač, prekrit s papirjem peki, in jihпусти vzhajati 20 minut. Razžvrkljaj jajce in z njim premaži kruhke in polžke.



11. Najprej speci kruhke. Peci jih na srednji rešetki 12 - 15 minut.



12. Vzami pekač iz pečice - ne pozabi si nadeti rokavic!- in stresi kruhke na mrežo, da se ohladijo.



13. Polžke peci približno 10 minut, prav tako na srednji rešetki.