

Rolnice od Cimeta

Odlicno pecivo uz jutarnju kafu.

- 1** Napravite testo;
- 2**
- 3**
- 4**
- 5**
- 6** U posudu za mesanje sipati brasno,izdrobiti kvasac,so,istpljeni puter i toplo mleko.Ovo miksovati sa zicama za testo 5 minuta.
- 7**
- 8**
- 9** Ukoliko je testo previse tecno dodati 2tbsp brasna.
- 10**
- 11**
- Sastojci:**
- Za Testo;
- Brasna 550g
- Svezeg Kvasca 25g
- Istopljenog Putera 70g
- Toplog Mleka 210ml
- Belog Secera 75g
- Jaja 2kom
- Prstohvat Soli 1
- Za Nadev;
- Cimeta 1 tbsp
- Braon Secera 200g
- Putera sa sobne temperature 85g
- Za Premazivanje rolnica;
- Jaje 1 kom
- Mleka 2 tbsp

13

14

15 posudu u kojoj ste miksovali testo posuti brasnom
pa vratiti testo posuti ga sa malo brasna,pokriti
krpom pa ostaviti da nadolazi 1h ili dok ne udupla
velicinu.

16

17

18

19

20 Pripremite Nadev;

21

22

23

24

25 mesati puter koji ste prethodno ostavili da smeksa na sobnoj temperaturi sa secerom i cimetom.

26

27

28 Dobro sjediniti masu.

29

30

31

32

33 Napravite Rolnice;

34

35

36

37

38 kerunu ugrejati na 190c.

40

41 Testo koje je naraslo prvo ispritiskati prstima dok je još u posudi pa ga zatim izvaditi na pobrasnjenu povrsinu. Jos malo ga izmesiti pa razvuci testo debljine 5cm.

42

43

44 Poverite da se testo nije zalepilo za dasku

45

46

47 Nanesite prethodno pripremljen nadev, ravnomerno po celoj povrsini testa.

48

49

50 Polajte testo i secite snite debljine 3cm.

51

53 teh oblozite masnim papirom za pecenje.

54

55

56 redjajte snite ali pazite da se ne dodiruju.Ostavite dovoljno mesta da se u toku pecenja ne zalepe jedna za drugu.

57

58

59 smutite jaje pa dodajte mleko.

60

61

62 bro namazite rolnice pre pecenja.

63

64

65 pecite 12-15 min.

67

68 Po sluzenja pustite da se malo prohlade.

69

70

71 Uzivajte!

72

73

74

75

76

77

78

79

80

82

83

84

85

86

87

Napomena:

tbsp = supena kasika