



Norveške cimetove pletenke z vanilijo in kardamomom

⌚ 60–70 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Testo:

75 g	Zmehčanega masla
50 g	Drobnega kristalnega sladkorja
250 ml	Polnomastnega mleka
25 g	Svežega kvasa
430 g	Večnamenske moke
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Nadev:

125 g	Zmehčanega masla
75 g	Drobnega kristalnega sladkorja
1	Jajce
2 žlički	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Kardamom mleti
1 vrečka	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
	Grobo mletega sladkorja (po želji)

- 1 Priprava testa: V veliki skledi maslo, sladkor in ščepec soli stepite v penasto zmes. Medtem rahlo segrejte mleko ter vmešajte kvas in žličko sladkorja.
- 2 Po nekaj minutah se morajo na površini oblikovati majhni mehurčki. Masleni zmesi prilijte mleko in mešajte. Postopoma vmešajte moko, da dobite prožno kepo testa.
- 3 Kvašeno testo položite v skledo, pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite, da največ uro in pol vzhaja na toplem, da se količina testa podvoji.
- 4 Priprava nadeva: Skupaj zmešajte vse sestavine, da dobite gladko zmes. Ko je testo dovolj časa vzhajalo, ga z valjarjem na pomokani površini razvaljajte na pravokotnik.
- 5 Nadev razporedite po celotnem testu. Sedaj zgornjo tretjino testa preložite navzdol. Nato preostali dve tretjini preložite preko, da nastane čist rob.
- 6 Z valjarjem ponovno previdno razvaljajte testo, da ga še malo raztegnete. Z nožem ali rezalnikom za pice narežite testo na trakove.
- 7 Ponovno zarezite skozi trakove, da dobite dva trakova, pri čemer naj zgornja konca trakov ostaneta povezana. Z rokami primite trakova vsakega na svojem koncu in ju kolikor je mogoče obrnite v nasprotno smer.
- 8 Zasukajte v vozle in položite na nizek pekač, obložen s papirjem za peko. Pustite vzhajati nadaljnjih 15 minut.
- 9 Medtem segrejte pečico na 170 °C. Cimetove pletenke premažite z jajcem in potresite z grobo mletim sladkorjem. Pecite 13–15 minut in uživajte.

