



Trndelnik (Kurtoš)

🕒 110—120 Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte 1 žlicu brašna, šećer, kvasac i 100 ml mlijeka. Ostavite 5 minuta da se kvasac aktivira. U zdjelu dodajte brašno, sol, ostatak mlijeka, smjesu s kvascem i jaje te mijesite 5 minuta.
- 2 Dodajte pola količine maslaca i mijesite par minuta dok se maslac ne poveže s tijestom. Ubacite ostatak maslaca i mijesite još 10 minuta.
- 3 Tijesto oblikujte u kuglu i stavite u nauljenu zdjelu. Pokrijte zdjelu plastičnom folijom i ostavite da se diže dok duplo ne naraste, oko 60-80 minuta.
- 4 Prebacite tijesto na radnu površinu i razvaljajte ga u pravokutnik debljine pola cm. Izrežite tijesto na trake širine 2-2,5 cm. Prazne limenke ili valjak za tijesto obložite pek papirom. Omotajte tijesto oko limenke tako da podvlačite krajeve tijesta ispod novih traka kako vam se ne bi odrolale tokom pečenja. Ostavite da se dižu još 20 minuta.
- 5 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kurtoše premažite maslacem, uvaljajte u cimet šećer (malo pritisnite da se trakice lijepo zaljepe) i prebacite na lim. Pecite ih 18-20 minuta uz povremeno okretanje kako bi dobili boju sa svih strana. Pečene kurtoše izvadite, malo ohladite i skinite s kalupa. Poslužite uz namaz po želji.

Sastojci 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Glatkog brašna
1 kom	Jaje, sobne temperature
160 ml	Mlakog mlijeka
30 g	♦ Vanilin šećer
1 žličica	♦ Morska sol
15 g	Svježeg (ili 5 g suhog kvasca)
45 g	Maslaca, sobne temperature
30 g	Rastopljenog maslaca
1 vrećica	♦ Cimet šećer

