

RECEPT: " **Cimetovi polžki**" (tako sem jih poimenovala jaz v originalu pa so Cinnamon rolls)

Za testo potrebujete:

- 2 skodelici* mlačnega mleka
- 1/2 skodelice (lahko tudi manj) sladkorja
- 1/2 skodelice* stopljenega masla
- 1 suhi kvas
- 4 skodelice* moke



-
- 1 pecilni prašek
 - 1 skodelica* moke
 - ščepec soli

*mera je skodelica za čaj

Priprava testa:

V skledo zlijte mlačno mleko, vanj stresite sladkor ter dodajte stopljeno maslo. Vse skupaj dobro premešajte, da se sladkor malo raztopi ter po vrhu enakomerno potresite suhi kvas. Še enkrat dobro pomešajte, da se kvas lepo namoči. Pustite na strani 10 min, videli boste da se začnejo na zmesi delati mehurčki (če imate v prostoru dovolj toplo bo to šlo hitreje). V to nato dodate 4 skodelice moke, ko premešate boste videli, da je zmes precej redka (ne se ustrašit, tako je prav). Mešajte tako dolgo, da ne bo več grudic in zračnih mehurčkov in bo zmes dokaj gladka. Ko boste zadovoljni pokrijte s kuhinjsko folijo in pustite, da vzhaja 1 uro. Če vidite, da ne vzhaja kot bi moralo, prestavite skledo nekam, kjer je bolj toplo. Ta čas z maslom namažite pekač (jaz uporabim dva okrogla, 26cm) ter pripravite nadev!

Za nadev potrebujete:

- 1/2 skodelice* rjavega sladkorja
- 3/4 skodelice* zmehčanega masla
- 2 veliki žlici cimeta

Vse skupaj dobro premešajte, da dobite zmes brez grudic.

Po 1 uri, oz. ko se vam testo skoraj podvoji, nadaljujte s pripravo. Na testo posujte še 1 skodelico moke, dodajte pecilni prašek in malo soli. Vse skupaj premešajte s kuhalnico. Najprej se vam zna zdet dokaj suho, vendar ne skrbite, kaj kmalu bo spet zelo lepljivo, ko boste dobro premešali. Pult posujte z moko, ter testo stresite s sklede, na strani si pripravite še skodelico moke, ki jo boste postopoma dodajali med gnetenjem. Ko boste dobro pregnetli se mora testo, če vanj pritisnete s prstom vrniti v prvotno obliko.

Jaz dobljeno testo nato razdelim na dva dela (ker imamo raje manjše polžke). Kepo testa najprej s prsti rahlo raztegnem v želeno pravokotno obliko in nato dodatno razvaljam z valjarjem. Pazite, da je testo vsepovsod enako debelo posebej pri robovih (cca. 1 cm). Nanj enakomerno nanesite cimetov nadev ter ga zavijte kot rolado (dokaj na tesno in čimbolj enakomerno). Nato vzemite sukanec ali nitko za zobe (tako gre najlažje, da se vam ne zmečkajo kolobarji) in narežite na kolute (2 cm). Položite jih v pekač, pazite da ne bodo preveč skupaj (jaz jih iz 2 "rolad" dobim po 9 kom za v vsak okrogel pekač; sem pa delala že tudi iz ene - 12kom, se pravi 6 kom v vsak pekač), saj še zrastejo. Pokrijte pekač/a s krpo in jih pustite vzhajati še 30-40min. Če želite, in jih raje pripravljate veliko naenkrat, je sedaj pred ponovnim vzhajanjem pravi čas, da jih lahko daste zmrznit še za prihodnjic (zmrznjeni so lahko cca. do 3 mesece in jih pred peko čez noč pustite, da se odtalijo). Pecite jih na predhodno ogreti pečici, na 180°C nekje 25-30 minut.

Res je cel postopek malo zamuden, so pa odlične in vredne tega časa. Pa dober tek!