

ŠVEDSKE CIMETOVE ROLICE/ZVITKI/ŠPIRALE ali KANELBULLAR

Sestavine	Priprava	Testo	Oblikovanje	Peka	Fika
<p>TESTO za 25 rolic 300 g mleka 120 g masla 35 g kvasa 750 g moke 100 g kristalnega sladkorja 1 jajce 1 čajna žlička soli 1 žlica mletega kardamoma</p> <p>NADEV 100 g masla 50 g sladkorja 2 žlice mletega cimeta ščepec soli</p> <p>PREMAZ in POSIP 1 jajce 2 žlice vode sladkor / biserni sladkor</p> <p>OGREVALNO SREDSTVO Čaj, kava, kakav, kuhan vino ...</p>	<p>Zavežemo predpasnik</p> <p>Kvas razmešamo v nekaj žlicah mleka</p> <p>Stopimo maslo in ga prelijemo z mlekom</p> <p>Dodamo druge sestavine in zamesimo testo</p> <p>Zmehčano maslo zmešamo s cimetom in sladkorjem</p> <p>Jajce razvrkljamo z vodo</p>	<p>Mesimo 10 min – 15 min v multipraktiku</p> <p>Pokrito naj vzhaja 30 minut na sobni temperaturi</p>	<p>Testo razvaljamo 3 mm debelo in 30 cm široko</p> <p>Premažemo z nadevom in zvijemo testo</p> <p>Narežemo na 25 rezin in zložimo v pekač</p> <p>Pustimo, da vzhaja 60 minut</p> <p>Premažemo z jajcem in potresem s sladkorjem</p>	<p>Pečemo 5 min – 6 min pri 220° C</p> <p>Pečene zvitke ohladimo</p>	<p>Na Švedskem je fika tradicionalni odmor za kavo ali čaj s prigrizki, kot so cimetove rolice (kanelbullar) ali piškoti. Gre za več kot le prigrizek – fika poudarja sprostitev, uživanje v trenutku in druženje.</p> <p>Je pomemben del švedske kulture, ki spodbuja ravnovesje med delom in življenjem ter povezanost med ljudmi. Na fiko gremo lahko doma, na delovnem mestu ali kjerkoli, kjer je priložnost za druženje in uživanje.</p> <p>ODOBRENO za serijsko poskušnjo</p> <p>UŽIVAMO!</p>