

Dansko pecivo

Za 14 komada

500 g brašna
200 ml toplog mleka
1 jaje
50 g mlečnog margarina
15 g svežeg kvasca
1 ½ kašičica soli
1 ½ kašičica šećera
150 g suvog grožđa
3 kašike meda
rendana kora pomorandže
cimet po ukusu

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac, pola kašičice soli i pola kašičice šećera u mleku, pa ostaviti da odstoji 10 minuta.
2. U posudu za mešenje sipati brašno, margarin, jaje, kašičicu soli, kašičicu šećera i najzad kvasac. Umesiti nelepljivo i glatko testo koje se odvaja od zidova posude. Po potrebi dodati malo vode ili brašna dok se ne dobije željeno testo. Zatim ga izvaditi na radnu površinu i dobro umesiti (3-4 minuta). Formirati jufku (loptu), pa vratiti u posudu. Testo prekriti čistom krpom i ostaviti na toplom 30 minuta da naraste.
3. Na radnoj površini premesiti testo. Posuti malo brašna na radni deo, pa razvući testo oklagijom u pravougaonik 35 x 20 cm. Posuti testo grožđicama, rendanom korom pomorandže i cimetom, a potom urolati.
4. Podmazati posudu za pečenje. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni. Iseći rolat od testa na širinu 2-3 cm pa dobijene komade, presekom okrenute na gore, poslagati u posudu za pečenje. Peći u pećnici 25-30 minuta.
5. U manjoj šerpi ugrijati med. Pečen kolač premazati toplim medom da bi se dobila slatka glazura. Služiti toplo ili hladno.