

Savijača s nadjevom od oraha i lješnjaka

Kolač od dizanog tijesta s nadjevom od oraha i lješnjaka

12 porcija



uspijeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Dizano tijesto:

260 g glatkog brašna
½ omot Dr. Oetker Kvasca instant
1 prstohvat soli
40 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 jaje (veličine M)
130 ml mlijeka (mlakog)
30 g mekog maslaca

Nadjev od oraha i lješnjaka:

40 g šećera
30 g maslaca
½ l mlijeka
Dr. Oetker Arome ruma
arome limuna
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat cimeta
100 g mljevenih oraha
100 g mljevenih lješnjaka
80 g krušnih mrvica

1 Dizano tijesto:

Brašno prosijte u posudu i dobro izmiješajte s kvascem. Dodajte redom ostale sastojke i miješajući mikserom (lopaticama) izradite tijesto. Ostavite prekriveno na toplom mjestu da se diže dok se tijesto ne udvostruči.

2 Nakon što se tijesto diglo, spljoštite ga na pobrašnjenoj radnoj površini (spljoštite ga, a zatim ga preklopite s lijeve i desne strane prema sredini). Razvaljajte u obliku kocke (25 x 25 cm).

3 Nadjev od oraha i lješnjaka:

Zakuhajte šećer s maslacem, mlijekom, aromama, vanilin šećerom i cimetom. Maknite lonac sa štednjaka, umiješajte orahe i lješnjake, vratite na štednjak i kratko prepržite. Ostavite da se malo ohladi i umiješajte mrvice tako da dobijete smjesu koja se može razmazati.

- 4 Smjesom od oraha i lješnjaka ravnomjerno premažite tijesto i namotajte ga. Valjak razrežite po sredini s duže strane, stavite na namašćeni lim za pečenje tako da je razrezani dio s gornje strane i isprepletite poput uzice (vidi sliku). Ostavite tijesto da se diže oko 15 minuta.



Stavite lim za pečenje u sredinu zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute