

# Savijača sa svježim posnim sirom i limunom

Savijača od dizanog tijesta, nadjevena svježim posnim sirom i limunom

12 porcija



uspijeva lako

do 40 Min.



## 1 Dizano tijesto:

Brašno prosijajte u posudu i dobro pomiješajte s kvascem. Dodajte redom ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izmijesite tijesto. Ostavite prekriveno na toplom mjestu tako dugo dok se tijesto ne udvostruči.

- 2 Nakon što se tijesto digne, izlupajte ga (spljoštite i preklopite s lijeve i desne strane prema sredini). Razvaljajte ga i stavite na namašćeni i pobrašnjeni lim za pečenje.

## Sastojci:

### Nadjev:

- 40 g mekog maslaca
- 20 g šećera u prahu
- Dr. Oetker Finesse korice limuna
- 1 sok od 1 limuna
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 žumanjak (veličine M)
- 175 g sira Philadelphia®
- 125 g svježeg posnog sira (20% masnoće)
- 50 g kiselog vrhnja
- 1 bjelanjak (veličine M)
- 20 g šećera
- 1 žlica glatkog brašna

### Dizano tijesto:

- 240 g glatkog brašna
- ½ omot Dr. Oetker Kvasca instant
- 125 ml mlijeka
- 1 prstohvat soli
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- arome limuna
- 2 žumanjka (veličine M)
- 40 g mekog maslaca

### Za premazivanje:

- 1 jaje (veličine M)
- 1 žlica mlijeka

### Za prskanje:

- 70 g šećera u prahu
- 1 žlica mlijeka

### Za posipanje:

- Dr. Oetker Finesse korice limuna

3 Nadjev:

Maslac sa šećerom u prahu, koricom limuna, sokom od limuna, vanilin šećerom i soli mikserom (metlicama) kremasto istucite. Umiješajte žumanjak. Kuhačom umiješajte svježi krem sir sa svježim posnim sirom i kiselim vrhnjem. Bjelanjak istucite sa šećerom i umiješajte. Kratko umiješajte brašno. Nadjev namažite po sredini tijesta, na širinu približno 6 cm. Preostalo tijesto razrežite rezačem za pizzu ili nožem na trake širine približno 2 cm i naizmjenično s desne i lijeve strane preklopite preko nadjeva (slika 1).



4 Za premazivanje:

Jaje umutite s 1 žlicom mlijeka i premažite savijaču.

Stavite lim u sredinu zagrijane pećnice.

**Električna pećnica: 190°C**

**Pećnica na vrući zrak: 170°C**

**Vrijeme pečenja: oko 25 min.**

5 Prskanje i posipanje:

Šećer u prahu pomiješajte s mlijekom i poprskajte savijaču. Pospite koricom limuna.