

Rolnice: integralna verzija, sa namazom od rogača

za oko 15 rolnica

Testo:

- 250 ml bademovog mleka
- 1 puna kašičica instant kvasca + 1 kašika šećera
- 220 g integralnog brašna
- 80 g ražanog brašna
- 150 g mekog speltinog brašna
- prstohvat soli
- 1/2 kašičice cimeta
- 65 g putera
- 100 g meda
- sitno rendana korica jedna pomorandže

Fil:

- namaz od rogača (u bolje snabdevenim prodavnicama)
- 2-3 kašike meda
- 100 g pečenih lešnika, grubo naseckanih
- 1 žumance, za premazivanje

Priprema:

Pomešajte sve 3 vrste brašna, cimet i so. U činijicu sipajte kvasac, stavite kašiku šećera i prelijte sa toplim bademovim mlekom. Poklopite i sačekajte da se kvasac aktivira. Za to vreme, na laganoj vatri otopite puter, kada je na pola otopljen dodajte med. Ostavite sa strane da se prohladi.

U činiju u kojoj ćete mesiti testo sipajte puter sa medom, aktivirani kvasac, dodajte korice pomorandže i počnite sa postepenim dodavanjem brašna mešajući sa varjačom. Budite oprezni, možda vam ode sva

količina brašna, a možda manje, ali treba da zamesite testo koje je srednje mekano, i blago lepljivo. Formirajte kuglu, pospite sa svih strana brašnom i ostavite u činiji oko sat vremena ili dok se ne udvostruči.

Testo lagano izručite na pobrašnjenu radnu površinu. Oklagijom razvucite u pravilan pravougaonik debljine oko pola cm. Na donju polovinu (po dužoj strani) ravnomerno nanesite namaz od rogača, prelijte sa 2-3 kašike meda i pospite seckanim lešnicima, ali ostavite nešto lešnika za dekoraciju. Gornju nenamazanu površinu prebacite preko donje, pa malo poravnajte. Secite na trake debljine 2-3 cm. Svaku traku dodatno rasecite po visini, ali ne do kraja, u vrhu neka ostane spojena. Sada te trakice obmotajte jednu oko druge, pa čitavu spiralu još malo uvrnite oko ose i smotajte u čvor, kao klupko.

Dobijene rolnice poređajte na pleh obložen papirom, i ostavite još pola sata da odmore. Zagrejte rernu na 220°C. Pred pečenje, premažite ih sa umućenim žumancetom, pospite seckanim lešnicima. Pecite oko 15 minuta ili dok ne dobiju zlatno braon boju. Po želji, ako vam nisu dovoljno slatke, pospite šećerom u prahu pred služenje.

Napomena:

Za fil sam koristila kupovni namaz od rogača. On nije previše sladak, zato ga dodatno polijem sa onih 2-3 kašike meda u filu. Vi ovaj korak tj. količinu meda prilagodite namazu koji koristite.