

Ružice

za oko 15 ružica

Sastojci:

- 550-600 g brašna
- 20 g kvasca
- 1 kašika šećera
- 125 ml mleka
- 125 ml vode
- 1 jaje
- 1 kašičica soli
- 50 g putera
- 1 žumance
- susam za posipanje

Priprema:

Kvasac izmrvite u činijicu, sipajte šećer, prelijte toplim mlekom i ostavite da nadođe. Puter istopite i ostavite da se prohladi.

Brašno prosejte i dodajte mu so. U posudu u kojoj ćete mesiti testo dodajte jaje, sipajte mlaku vodu, prohladjeni puter i nadošli kvasac, izmešajte pa počnite da postepeno dodajete brašno dok ne zamesite testo koje se ne lepi za prste. Testo prebacite na pobrašnjenu radnu površinu i mesite dok ne postane potpuno glatko pod rukom, oko 10-ak minuta. Oblikujte u loptu, vratite u posudu i ostavite na toplom mestu da se udvostruči, oko 1h.

Pripremite pleh za mafine, svaki kalup namažite sa malo putera i pospite brašnom, otresite višak. Nadošlo testo lagano izručite na pobrašnjenu radnu površinu, oklagijom razvucite na 3 milimetra debljine. Okruglom modlom prečnika 7 cm vadite krugove. Po četiri kruga ređajte u niz, slobodno na spojevima premažite s malo vode. Ako ćete ih puniti, sad je trenutak, duž sredine stavite željeni nadev. Potom taj niz smotajte u rolat, pa po sredini prececite nožem. Na ovaj način ste dobili 2 ružice. Svaku polovinu stavite ravnom stranom u kalup. I tako dok vam ne ponestane materijala.

Ostavite ružice oko 30 minuta da nadođu. Rernu upalite na 200°C. Pre nego što stavite u rernu, premažite ih sa žumancetom i pospite susamom. Pecite 15-ak minuta ili dok ne postanu zlatne po površini. Izvadite iz kalupa i poslužite tople.