

Fahéjas-mazsolás kenyér

Hozzávalók:

500 g finomliszt + egy kevés a dagasztáshoz

300 g finom kristálycukor vagy porcukor + 6 lapos evőkanál a bevonathoz

2 teáskanál őrölt fahéj

6-7 g porélesztő Megjegyzés: a receptben „fast-action” élesztő szerepel, amit nem kell külön keleszteni – ha ilyen nincs nekünk, akkor a receptet az élesztő megfuttatásával kell módosítani, ha szükséges (aki például kenyérgépben dagasztja a tésztákat, annak nem kell)

150 g mazsola

300 ml felmelegített tej

30 g olvasztott vaj

A száraz hozzávalókat összekeverjük, összedolgozzuk a folyékony hozzávalókkal. Lisztezett nyújtólapon 10 percig dagasztjuk, majd a tésztát 3 részre osztjuk. Hosszú csíkokra nyújtjuk-sodorjuk a tésztadarabokat és összefonjuk őket úgy, hogy a két végét a cipó alá hajtjuk. Sütőlapra tesszük, és kicsit beolajozott fóliával letakarjuk, majd meleg helyen a duplájára kelesztjük.

200 fokra előmelegített sütőbe tesszük a cipót a fólia nélkül és 20 percig így sütjük, majd levesszük a hőfokon 180 fokra és még 20-30 percig sütjük.

Amikor kivesszük a cipót a sütőből, 4 evőkanál forró vízben feloldott 6 evőkanál cukorral bevonjuk.



Recept, fotó: Ideal Home, 2012. április