

BEZMLECZNE, BEZJAJECZNE ŚLIMACZKI CYNAMONOWE

Składniki:

- 255g mąki pszennej
- 125ml ciepłej wody
- pół opakowania drożdży instant [ok. 3,5g]
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- 3 łyżki cukru

Nadzienie:

- pół łyżki mielonego cynamonu
- 1,5 łyżki cukru trzcinowego
- spora garść rodzynek i żurawiny
- czarna herbata
- kilka łyżek oliwy z oliwek



Przygotowanie:

Wieczorem poprzedzającym dzień pieczenia umieść mąkę, cukier, drożdże, oliwę, sól i wodę w misie miksera i wyrabiaj przez około 5 minut. Wyrobione ciasto umieść w misce, przykryj folią spożywczą i schowaj do lodówki. Rodzynki i żurawinę zalej pół szklanki przestudzonej czarnej herbaty.

W dniu pieczenia wyjmij ciasto z lodówki i zostaw na stole na około pół godziny, aby się ociepliło. W międzyczasie rodzynki i żurawinę odsącz i lekko osusz, w miseczce wymieszaj brązowy cukier z cynamonem. Lekko podsypując mąką rozwałkuj ciasto na prostokąt o grubości ok. 0,7cm. Zostawiając wzdłuż jednego boku pasek o szerokości ok. 5cm, pomaluj resztę prostokąta pędzlem kucharskim maczanym w oliwie, posyp mieszanką cukru z cynamonem oraz rodzynekami i żurawiną. Pozostały brzeg posmaruj odrobiną ciepłej wody. Zwiń ciasto w rulon w taki sposób, aby skończyć zwińnię na boku malowanym wodą. Dzięki temu ciasto ładnie się zalepi, a *ślimaczki* nie będą się otwierać podczas pieczenia.

Rulon pokrój w plastry o grubości 2-3cm i układaj na blasze w około 5cm odstępach. Odłóż do napuszenia w ciepłe miejsce na 1,5-2h. Piekarnik nagrzej do 175 stopni i piecz przez 20 minut. Voila!

Notatki:

