

# Brioš pletenica s cimetom i Nutellom®

Hard

6 h 45 min



## SASTOJCI

### ZA 8 PORCIJE

6g svježeg kvasca

70ml punomasnog mlijeka

3 jajeta

270g brašna

120g šećera

1 žličica (5g) soli

180g mekanog maslaca

1 žličica (7g) cimeta

120g Nutelle®

## NAČIN PRIPREME



1

U velikoj zdjeli izmrvite kvasac i prekrijte mlijekom. Ostavite da odstoji 10 minuta.

Brzo miješajte kako bi se kvasac otopio te zatim dodajte 2 jajeta, brašno, 35g šećera i sol.

Miješajte kuhačom dok ne dobijete tijesto.



2

Prebacite tijesto na radnu površinu i mjesite dok ne postane glatko i elastično, približno oko 15 minuta.

Postupno dodajte 70g maslaca i nastavite nastavite mijesiti približno 5 minuta.

Tijesto stavite u zdjelu, prekrijte folijom i ostavite da nadolazi na sobnoj temperaturi približno 2 sata.

Kada tijesto dvostruko poveća obujam, zdjelu stavite u hladnjak i ostavite 1 sat.



**3**

U međuvremenu, pomiješajte preostali maslac, preostali šećer i cimet u maloj zdjelici. Ostavite da stoji.



**4**

Obložite 2 pleha za pečenje s papirom za pečenje i ostavite ih sa strane.

Prebacite ohlađeno tijesto na blago pobrašnjenu radnu površinu i razvaljajte u pravokutnik veličine približno 30 cm x 40 cm.



**5**

Namažite maslac s cimetom na  $\frac{2}{3}$  površine tijesta.

Preklopite nenamazani dio tijesta preko srednjeg dijela.

Zatim, preklopite posljednju  $\frac{1}{3}$  preko ostatka, na isti način na koji bi preklopili poslovno pismo.



**6**

Izrežite tijesto u 8 dugih traka te smotajte svaku traku tijesta kako bi napravili čvor. Sve čvorove postavite na pripremljeni pleh, pazeći pri tom da se kraj svake trake nalazi na dnu.

Pokrijte tijesto folijom i ostavite da nadolazi sve dok mu se obujam ne postane dvostruko veći, oko 2 sata

Prethodno zagrijte pećnicu na 180°C (355°F) i postavite pleh za pečenje na sredinu pećnice.

Preostalo jaje umutite u maloj zdjelici, premažite brioš s umućenim jajetom i pecite 15 minuta (ili dok ne postanu zlatno smeđi).

**7**

Izvadite brioš iz pećnice te ostavite da se potpuno ohladi.

Prerežite svaki brioš napola po dužini te između dva dijela namažite 15g Nutelle®

