

# Skořicové spirálky

**Počet porcí:** 30

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Na přípravu těsta nadrobíme droždí a s cukrem (10 g) do misky, přidáme mouku (20 g), zalijeme mlékem (100 ml) a necháme pár minut na teplém místě vzejít kvásek. Mezitím si připravíme skořicovou náplň smícháním rozpuštěného másla (70 g) se skořicovým cukrem. Do mísy ke kvásku přilijeme vlažnou vodu (200 ml) a olej (60 ml). Postupně přidáváme mouku (550 g), cukr (85 g), vanilínový cukr a sůl. Vařečkou vypracujeme hladké těsto. Pokud se lepí ke stěně nádoby, přidáme lžici mouky. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě přibližně hodinu kynout. Poté těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu, rozdělíme na poloviny a obě pečlivě rozválíme na tenký plát, přibližně stejně velký. První plát pomazeme již připravenou skořicovou náplní a překryjeme druhým plátem těsta. Pomocí rádýlka nakrájíme na proužky široké 3 cm. Jednotlivé proužky zatočíme na obou koncích každý opačným směrem. Připravené spirálky přemístíme na plech vyložený papírem na pečení, lehce omastíme trochou rozpuštěného másla (30 g) a posypeme cukrem (20 g). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 20 minut. Po upečení sejmem z plechu a necháme vychladnout.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 90 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 115 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 570 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

