

# Dizano tijesto sa pekmezom

- marmelada, pekmez džem po želji, samo da je čvrst
- 50 g maslaca
- 3 VŽ šećera

Ovdje se nalazi recept za dizano tijesto. Za posudu veličine 35x15x9 cm pripremite tijesto od 2/3 sastojaka. Količinu pekmeza vam ne mogu točno reći, budući da je svaki pekmez različite gustoće, pa prema tome i težine.



Za fil uzmete neku čvršću marmeladu, recimo od višnje ili šljiva. Razvaljajte dizano tijesto na 1 cm debljine. Dizano tijesto premažite sa pola centimetra pekmeza. Kod mazanja pripazite da ostane 2-3 cm od rubova i 10 cm od vrha nehamazano.

Sve posipajte šećerom. Dodatni šećer će karamelizacijom spriječiti da marmelada ne curi u pečenju.

[Op. a] Kao god da rolate tijesto nećete moći izbjeći da marmelada sicuri. Ne brinite to nije nikakav problem.

Ja sam uspio da ne iscuri, ali tada sam satvio puno manje marmelade tako da je u konačnici bilo sve pre suho. [/Op. a]

Čvrso zarolajte i ubacite u maslacem namazanu i pobrašnjenu formu za pećanje.

Rola dizanog tijesta sa pekmezom mora biti okrenuta sa "šavom" na dole. Rukama popravite, utisnite prema unutra vanjske rubove. Rolu ispikajte vilicom.

Sve stavite u najlon vrećicu ili pokrite krpom i ostavite na toplome dizati 30-45 min, ili dok se dizano tijesto sa pekmezom ne podupla.

U hladnu pećnicu stavite kolač i upalite na 160°C.

Kada se pećnica ugrijala pecite još 20 minuta.

Pojačajte na 180°C i pecite daljnjih 20 minuta.

Provjerite zagara li, ako da pokrijte alu folijom.

Na kraju podignite temperaturu na 200°C i dopecite 10 minuta.

Izvadite iz pećnice te dizano tijesto sa pekmezom dobro namažite preostalim maslacem i ostavite da se hladi. Kada bude mlako na dodir, izvignite ga iz forme i ostavite na žici da se ohladi. Najbolje vrijeme za vađenje iz forme je kada vidite da se u pečenju iscurjela marmelada stisnula.

Za dizano tijesto sa pekmezom važi, kao i za buhtle, da je najbolje za jesti kada je mlako.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)