

# Vrtuljci od Danskog Tijesta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 90 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 115 minuta plus fermentacija

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Glatko brašno 500g
- Svježi kvasac 25g
- Sol 8g
- Šećer 100g
- Voda 145g
- Mlijeko 145g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Maslac, omekšani 50g
- Maslac za laminiranje 300g

## Upute

1. Stavite brašno, sol i šećer u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Dodajte kvasac, hladnu vodu, mlijeko i jaje, i miksajte na maloj brzini nekoliko minuta. Dodajte omekšani maslac i nastavite miksati još nekoliko minuta, dok ne dobijete glatko tijesto. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i ostavite ga u hladnjaku preko noći.
2. Zamotajte maslac u list masnog papira i pritisnite ga valjkom za tijesto. Omekšajte ga tako da ostane hladan, ali elastičan i oblikujte ga u kvadrat dimenzija 15cm x 15cm. Maslac bi trebao biti iste konzistencije kao i tijesto.

3. Razvaljajte tijesto u pravokutnik dimenzija 15cm x 30cm. Stavite maslac u sredinu tijesta i preklopite preostalo tijesto preko maslaca tako da ga potpuno prekrije.
4. Pažljivo pritisnite tijesto valjkom i polako ga razvaljajte tako da se maslac ravnomjerno rasporedi unutar tijesta.
5. Preklopite tijesto na trećine (jednostruki preklop), zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 15-20 minuta. Još jednom razvaljajte tijesto zadržavajući oblik pravilnog četverokuta, očetkajte višak brašna i napravite još jedna preklop.
6. Tijesto zamotajte i stavite u hladnjak da se ohladi. Ponovite postupak još jednom. Za dansko tijesto je potrebno napraviti tri jednostruka preklopa.
7. Razvaljajte ohlađeno tijesto u kvadrat dimenzija 30cm x 30cm i izrežite 9 kvadrata.
8. Na svakom kvadratu napravite četiri polu-reza, a zatim napravite oblik vrtuljka. Istisnite malo džema od malina u sredinu svakog vrtuljka. Premažite ih jajetom i ostavite ih 30 minuta na sobnoj temperaturi da fermentiraju.
9. Pecite ih 20-25 minuta na 180°C, dok ne porumene. Zatim ih izvadite iz pećnice i premažite ih jednostavnim sirupom, što je sirup napravljen od istih količina vode i šećera skuhan dok se šećer ne otopi.