



# LIELDIENU MAIZE NO HUGO







Salda, pufiga, garda! Līdzīgi gatavo kliņģerus, bet šoreiz cepu apaļu klaipiņu, kas lieliski iederēsies Lieldienu galdam.

Jums būs nepieciešams:

Ieraugam:

200 ml piena, 3 ēdk granulētā cukura, 25 gr svaiga rauga

Mīklai:

200 gr parasto miltu

250 gr pusrupjo miltu

1 vaniļas cukurs

Sāls, apmēram 5 gr

Rīvēta citrona miziņa

80 gr sviesta

1 vesela ola

1 olas dzeltenums

2 ēdk ruma vai ruma esences

50 gr rozīņu

40 gr sasmalcinātas šokolādes

50 gramu žāvētu aprikožu

Mandeļu skaidiņas

Pieeja:

Vispirms pagatavojiet ieraugu. Siltam pienam pievienojiet cukuru un saberztu raugu. Viegli samaisiet un ļaujiet tam iedarboties 15 minūtes.

Lielā bļodā iesijājiet miltus, pievienojiet vaniļas cukuru, 1 veselu olu, sāli, rumu vai ruma esenci, samīkstinātu sviestu. Pievienojiet gatavo ieraugu un kārtīgi samaisiet virtuves kombainā vismaz 8-10 minūtes. Mīklai jābūt nedaudz stingrākai, tai nevajadzētu lieties.

Mīklai pievienojiet izmērcētas rozīnes, sasmalcinātas žāvētas aprikozes un šokolādes gabaliņus (te varat pievienot visu kas mīļš un jums garšo: riekstus, sukādes, citus žāvētus augļus, marmelādes gabaliņus). Visu vēl kārtīgi samaisiet vismaz 1 minūti.

Gatavo mīklu lieciet bļodā, viegli pārkaisiet ar miltiem, pārklājiet ar dvielīti vai pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā rūgt vismaz 1 stundu (apjomam vajadzētu dubultoties).

Uzrūgušo mīklu pārvietojiet uz miltiem izkaisītas virsmas, veidojiet smuki apaļu klaipiņu un lieciet uz cepamplāts, kas izklāta cepampapīru. Pārklājiet ar dvielīti un ļaujiet vēl pusstundu uzrūgt.

Sajauciet olas dzeltenumu ar nedaudz piena un pārsmērējiet ar to klaipiņu. Pārkaisiet mandeļu skaidiņas. Ar asu nazi viegli veiciet krustenisku iegriezumu klaipiņa vidū. Lieciet 170 grādos sakarsētā cepeškrāsnī un cepiet 45 minūtes. Gatavību pārbaudiet ar koka iesmiņu, ja tas ir mitrs, tad jācep vēl ilgāk.

Tikko izceptu maizīti, pārziediet ar medu, kas atjaukts ar karstu ūdeni.  
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!  
Jūsu Hugo

