Štrudla hljeb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaja
- **150 ml** mlijeka
- **100 ml**jogurta
- **50 ml**vode
- **50 g**maslaca
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**praška za pecivo
- **1/2 kockice**svježeg kvasca
- **750 g**brašna
- **50 g** maslaca za premaz

Priprema

Mlijeko sjediniti sa maslacem blago zagrijati, dodati jogurt i šecer malo kvasca ostaviti da naraste. Umutiti jaje, dodati mlaku vodu, so, i preostale sastojke. Tijesto mijesiti dok ne bude glatko. Ostaviti da naraste. Na radnoj pobrašnjenoj površini istresti tijesto podijeliti u 5 loptica. Ostaviti 10 minuta. Svaku lopticu tijesta razvaljati i premazati maslace, svako slijedece tijesto redati jedno na drugo. Postupak ponvljati dok svo tijesto ne istrošimo. Dobiveno tijesto zarolamo. Ostaviti da nadoe. U vec zagrijanu rernu na 200 stepeni C peci hljeb dok ne porumeni.

Savet