

## Nutella ekmek poça



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **5 šolja (od 150 ml)** brašna
- **1 šolja** šećera
- **5 g** instant kvasca
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** putera
- **150 ml** mlijeka
- **1** jaje
- **100 ml** tople vode
- **1/2** pomorandže
- **2 kašike** Nutelle

#### I još:

- **1 komad** putera
- **malobrašna**
- **1** žumance
- **za posipanje** prah šećer

### Priprema

Sjediniti brašno, šećer, kvasac, so. Dodati umućeno jaje, otopljeni puter, toplo mlijeko i vodu. Zamijesiti tijesto. Odvojiti 1/4 tijesta, dodati 2 kašike Nutelle, pa dobro sjediniti. U preostale 3/4 tijesta dodati sok i ribanu koricu

narance; sjedinti. Ostaviti oko 40 minuta na toplom, prekriveno.

Od tamnog i svijetlog dijela tijesta oblikovati isti broj loptica. Na razvaljanu svijetlu lopticu staviti tamnu lopticu, pa preklopiti.

Redati u pleh, premazan margarinom i posut brašnom.

Umutiti žumance, pa premazati pecivo. Ostaviti još 15-tak minuta.

Peci na 180 C oko 35 minuta. Pecene ostaviti 5-6 minuta, prekrivene.

Rezati na parcad. Posuti prah šećerom. Poslužiti toplo, uz nutellu i mlijeko, čaj, kaficu...

## **Savet**