Štrudle sa makom i plazmom

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **4 kašike**meda
- **2 kašicice**soli
- **3**jajeta
- **1 kockica**kvasca

Fil sa plazmom:

- **200 g**šecera
- **300 ml**mleka
- **300 g**mlevenih lešnika
- **150 g**mlevene plazme

Fil sa makom:

- **300 g**mlevenog maka
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1**jaje

... i još:

- džem, po izboru

Priprema

Zagrejati mešavinu vode i mleka, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, so, med, ulje i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Testo mesiti, uz dodavanje po malo brašna, dok ne postane elasticno i prestane da se lepi za ruke. Pokriti ga krpom i ostaviti da poraste.

Fil sa plazmom: Šecer stavimo u šerpu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Kada dobije braon boju, preliti ga sa vrucim mlekom i kuvati da se grudvice šecera otope. Kada se šecer otopio skloniti sa vatre i ubaciti mlevenu plazmu i mlevene lešnike. Dobro promešati, da se masa lepo sjedini. Ostaviti da se ohladi.

Fil sa makom: U mleko sipati šecer, dodati mleveni mak i staviti na vatru. Kuvati, na tihoj temperaturi 15 minuta. Skloniti i ubaciti mlevene orahe, pa dobro promešati ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil ubaciti jedno jaje i dobro sjediniti. Ako fil bude rei (za premazivanje) dodati malo prezli.

Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti veci pravougaonik, Testo premazati sa džemom,po izboru, u tankom sloju i naneti fil sa plazmom. Fil rasporediti po celoj kori. Premazanu koru uviti u rolat i prebaciti u, dobro podmazan (ili prekriven pek papirom), pleh.

Isto uraditi i sa drugom polovinom testa, samo sada nanosimo fil sa makom.

Poreane štrudle ostavimo da odmore, dok se ugreje rerna, na 180 stepeni. Kada se rerna ugrejala štrudle premažemo mešavinom žumanceta i malo mleka i stavimo da se peku.

Kada pocnu da rumene temperaturu smanjimo na 160 stepeni i peci dok ne dobiju rumeno zlatnu boju. Ako treba testo prekriti folijom, da ne izgori. Probati cackalicom da li je peceno.

Pecenu štrudlu pokriti krpom i ostaviti da se prohladi, pa iseci na parcice.

Savet