

Pahuljica sa žitom, medom i kremom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** jaja
- **0,5 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **30 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Premazivanje testa:

- **80 g** svinjske masti
- **1** žumance
- **malosoli**

Za nadev:

- **300 g** kuvanog mlevenog žita
- **malomuskatnog** oraščica
- **4 kašika** meda
- **4 kašika** kreme

Za posipanje:

- **30-40 g**šecera u prahu

Priprema

Svinjsku mast sobne temperature, žumance i malo soli umutiti penasto viljuškom.

Kuvanom mlevenom žitu dodati muskatni orašcic, med i krem, izmešati i izjednaciti masu.

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmesati so, dodati prašak za pecivo i ponovo izmešati, dodati mlako, mleko sa nadošlim kvascem, jaja i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Odmah podeliti testo na 4 dela i oblikovati loptice. Prekriti i ostaviti 10 minuta.

Svaku lopticu na malo pobrašnjenoj površini oklagijom rastanjiti u obliku kruga precnika 35-40 cm. Prebaciti je na pek papir.

Premazati prvu razvijenu koru trecinom umucene masti, a zatim trecinom žita.

Prekriti je drugom korom, premazati mašcu i žitom, pa trecu koru staviti i premazati na isti nacin. Odozgo staviti cetvrtu koru. Premazivati tako da obod testa ostane slobodan u širini od 1 cm, da se bolje spoje ivice.

Odseci obod testa da se dobije što pravilniji oblik kruga.

U sredini testa obeležiti manji krug utiskujuci cašu. Zatim testo raseci od oboda ka oznacenom središnjem krugu na 16 delova, ostavljajuci oko 1-2 cm neraseceno.

Dva susedna dela uvrnuti tri puta, tako što se uvrcu u suprotnim smerovima, u susret jedan drugom – levi deo ka desnoj strani, a desni deo ka levoj strani. Krajeve uvrnutih delova spojiti i malo pritisnuti. Isti postupak ponoviti i sa ostalim kracima, tako da se formira pahuljica sa osam krakova.

Formiranu pahuljicu na pek papiru pažljivo preneti na obrnut veci pleh. Ostaviti kratko pahuljicu da naraste dok se greje rerna.

Peci u zagrejanjnoj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumeni.

Posuti je šećerom u prahu.

Savet

Ima mnogo video zapisa na internetu za izradu ove pahuljice. Moja verzija se razlikuje po vrsti testa i neobinom nadevu...