

Panetone i štrudla



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za panetone:

- **500 g**brašna
- **1**kvasac
- **1** prstohvatsoli
- **150 ml**mleka
- **150** gotopljenog margarina
- **4**jajeta
- **80 g**šecera
- **400 g**sušenog voća
- **150 g**sekanih oraha

Testo za štrudlu:

- **20 g**kvasca
- **60 g**šecera
- **60** gotopljenog margarina
- **300 g**brašna
- **130 ml**mleka

Fil za štrudlu:

- **200** gmlevenog maka
- **80** gšecera
- **oko 1 dl** vruceg mleka
- **50** gsuvog groža

Priprema

Priprema panetone-a: U ciniju ulijemo mleko, dodamo šefer, izmrvimo kvasac, dodamo jaja, so, margarin i dobro izmešamo. Dodati brašno i dobro izmešati varjacom. (dobije se ree testo). Ostaviti pokriveno da se testo podigne. Kada se testo diglo, umešamo u njega sušeno voće (suvo grože, brusnice, sušene višnje, ananas, pomorandžinu koru), i orahe zatim izrucimo u podmazani kalup. Pecemo u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, cackalicom isprobati da li je gotovo. Ohlaen posuti obilno šeferom u prahu.

Štrudla priprema: U ciniju uliti mleko i izmrvti kvasac. Dodati malo šefera i malo brašna. Ostaviti da se kvasac aktivira. Zatim dodati preostali šefer, margarin i umestiti testo uz postepen dodatak brašna. Podeliti na dva dela. Ostaviti testo da se podigne. Za to vreme pripremiti fil. U ciniji izmešati mleveni mak i šefer. Dodati mleko, zatim i suvo grože. Promešati.

Svaki deo testa razvuci u pravougaonik i premazati filom. Uviti štrudlice i ostaviti ih u plehu na papiru za pecenje da se odmaraju i porastu. Premazati ih otopljenim margarinom i peci na 200C da porumene. Vruće poprskati vodom i pokriti krpom da bi korica omekšala. Po želji posuti šeferom u prahu.

Savet