

## ***Mak cvet***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **450 g** brašna
- **200 ml** toplog mleka
- **40 g** svežeg kvasca
- **4 kašike** šećera u prahu
- **50 ml** ulja
- **2** žumanceta
- **1** prstohvat soli

### **Za fil:**

- **200 g** mljevenog maka
- **100 ml** vrelog mleka
- **100 g** pekmeza od šljiva

## **Priprema**

Fil: Mak pofuriti sa vrelim mlekom. Ostaviti da se ohladi. U ohladjeni mak dodati pekmez od šljiva. Testo: Brašno uvek prosijte, jer ce prosijavanjem zrak uci u cestice brašna, što ce testo uciniti rahlijim. Brašno staviti u zdalu, napraviti rupu u njemu, sipati toplo mleko, razmrviti kvasac u mleko dodati kašiku šećera u prahu, koju ste uzeli od ukupne kolicine šećera. Lagano pomešati. Po površini posuti malo brašna. Ostaviti oko 5 minuta da se kvasac digna na površinu. Dodajte žumanca, malo soli, ulje i ostatak šećera u prahu. Umesite fino mekano testo. Loptu testa vratite u zdalu, malo pobrašnite, prekrive sa krpom i ostavite da se diže oko pola sata. Testo stavite na pobrašnjenu radnu površinu, premesite. Uzmite vagu i testo podelite na 4 jednaka dela. Uzmite jednu lopticu i razvaljajte je na velicinu plitkog tanjira. Ako vam baš ne ide valjanje testa u krug, razvaljajte vece od

tanjira, stavite tanjir na testo i isecite krug, ali pazite da bas puno ne bacate testa..... Na veliku tepsiju stavite pek papir. Prebacite testo. Fil podelite na 3 jednaka dela. Testo premažite sa filom. Drugu loptu razvaljajte, pa stavite na fil od maka, tako uradite sa ostalim loptama testa. Zadnju koru naravno ne mazati. Kad ste sve to odradili uzmite cašu i stavite na sredinu. ašu malo pritisnete da vam ostane vidljiv krug. Sledi rezanje. Uzmite lenir, testo trebete seci na 8 delova, nož neka bude tanak i oštar. Isecite prvo na 4 dela do kruga, a potom još 4, znaci sad imate ukupno 8 delova. Sad svaki taj deo preseccite po sredini i na kraju cete imati 16 delova. Levom i desnom rukom uhvatiti krajeve i testo uvrnuti prema van. Tako uraditi do kraja. Malo belanca koja su vam ostala umutite i cetkicom premažite cvet. Rernu ugrijte na 170 do 180 zavisi od rerne, a toliko cvet stoji dok se rerna grije. Prije pecenja ukrasite sredinu ako želite. Pecite oko 30 minuta. Ohladite ako želite pospite malo sa prah šecerom.

## **Savet**