

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** šecera u ptahu
- **50 ml** ulja
- 2 žumanceta
- **1 porstohvatsoli**

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 ući u cestice brašna, što će testo uciniti rahljijim. Brašno staviti u zdelu, napraviti rupu u njemu, sipati toplo mleko, razmrvit kvasac u mleko dadati kašiku šecera u prahu, koju ste uzeli od ukupne kolicine šecera. Lagano pomešati. Po površini posuti malo brašna. Ostaviti oko 5 minuta da se kvasac digne na površinu. Dodajte žumannca, malo soli, ulje i ostatak šecera u prahu. Umesite fino mekano testo. Loptu testa vratite u zdelu, malo pobrašnite, prekrinite sa krpom i ostavite da se diže oko pola sata. Testo stavite na pobrašnjenu radnu površinu, premesite. Uzmite vagu i testo podelite na 4 jednakaka dela. Uzmite jednu lopticu i razvaljavajte je na velicinu plitkog tanjira. Ako vam baš ne ide valjanje testa u krug, razvaljavajte veće od

tanjira, stavite tanjur 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 jednakata 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 trebate seci na 8 delova, nož neka bude tanak i oštar. Isecite prvo na 4 dela do kruga, a potom još 4, znači sad imate ukupno 8 delova. Sad svaki taj deo presecite 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