

Bakino milje



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **200 ml** mlakog mleka
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** ulja
- **2 kašike** pavlake

Za fil:

- **100 g** mlevenog prepečenog lešnika
- **100 g** mlevenog pecenog oraha
- **100 g** mlevenog pecenog kikirikija
- **50 g** kokosa
- **70 ml** vrelog mleka
- **50 g** rendane čokolade
- **3 kašike** meda
- **5 kašika** žutog šecera

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Kvasac, malo šecera, toplog mleka i malo brašna ostaviti da nadoe. U odgovarajucu posudu staviti brašno, ulje, jaje, pavlaku, šećer i nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti oko 60 minuta da naraste.

Dok testo naraste pripremiti fil. Samlevane orahe, lešnik, kikiriki i kokos preliti vrelim mlekom. Dodati rendanu cokoladu, med, šećer i izjednaciti fil.

Testo razviti oklagijom na pobrašnjenu radnu površinu u pravougaonu koru. Koru premazati pripremljenim filom.

Uviti u rolat iseci oba kraja rolata koja cete staviti na sredini miljea. Rolat staviti u pleh obložen papirom za pecenje, saviti ga u obliku prstena i spojiti krajeve. Nožem seci rolateice ne do kraja širine oko 1,5 cm, dva rolatica staviti spolja, a treci unutra i opet dva spolja, a treci unutra (kao na slici)..

Pripremljeno milje ostaviti oko 30 minuta da naraste, premazati ga umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni oko 35 minuta na 180 stepeni.

Savet