

Štrudla hljeb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaja
- 150 ml mlijeka
- 100 ml jogurta
- 50 ml vode
- 50 g maslaca
- 2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 1 praška za pecivo
- 1/2 kockice svježeg kvasca
- 750 g brašna
- 50 g maslaca za premaz

Priprema

Mlijeko sjediniti sa maslacem blago zagrijati, dodati jogurt i šećer malo kvasca ostaviti da naraste. Umutiti jaje, dodati mlaku vodu, so, i preostale sastojke. Tijesto mijesiti dok ne bude glatko. Ostaviti da naraste. Na radnoj pobrašnjenoj površini istresti tijesto podijeliti u 5 loptica. Ostaviti 10 minuta. Svaku lopticu tijesta razvaljati i premazati maslace, svako slijedeće tijesto redati jedno na drugo. Postupak ponvljati dok svo tijesto ne istrošimo. Dobiveno tijesto zarolamo. Ostaviti da nadoe. U već zagrijanu rernu na 200 stepeni C peći hljeb dok ne porumeni.

Savet