

# Zvezda sa nutelom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2,5 šoljebrašna**
- **1/2 kašicicekvasca**
- **1 šoljavode**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **150 gnutelle**
- **1jaje**

## Priprema

Rastavite kvasac u cetvrt šolje vode i ostavite da stoji 10 minuta. U vecoj posudi izmešajte brašno, so, šecer i dodajte rastvoren kvasav. Mikserom mešajte na najmanjoj brzini oko 7 minuta. Drugu posudu premazite tankim slojem ulja i ostavite na topлом mestu da testo nadodje. Podelite testo na 2 komada i razvlačite oklagijom u krugove. (kao za deblju picu). Razmazite nutellu po prvom testu. Ostavite par centimetra oko krajeva ne namazano. Stavite drugo testo preko nutelle. U sredinu testa stavite cašu koja služi ko šablon i granica do koje cete ostrim nožem seci testo prema sredini. Iseci paran broj kriški (saverujem 16). Iseceno testo zavrnite istovremeno po 2 kriške prema vani 2 puta.

Uzmite po 2 kriške i sastavite ih na krajevima kako nebi curela nutella.

Ostavite da testo ostoji 20 minuta. Premazati posle jajetom.

Peci na 170-180 stepeni 20 minuta. Povecajte temperaturu na 220 stepeni i pecite još 5 minuta.

### **Savet**

Prijatno