

Panetone i štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za panetone:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **1** prstohvatsoli
- **150 ml** mleka
- **150 g** gotopljenog margarina
- **4** jajeta
- **80 g** šecera
- **400 g** sušenog voca
- **150 g** seckanih oraha

Testo za štrudlu:

- **20 g** kvasca
- **60 g** šecera
- **60 g** gotopljenog margarina
- **300 g** brašna
- **130 ml** mleka

Fil za štrudlu:

- 200 gmlevenog maka
- 80 gšecera
- oko 1 dlvrucog mleka
- 50 gsuvog groža

Priprema

Priprema panetone-a: U ciniju ulijemo mleko, dodamo šecer, izmrvimo kvasac, dodamo jaja, so, margarin i dobro izmešamo. Dodati brašno i dobro izmešati varjacom. (dobije se ree testo). Ostaviti pokriveno da se testo podigne. Kada se testo diglo, umešamo u njega sušeno voce (suvo grože, brusnice, sušene višnje, ananas, pomorandžinu koru), i orahe zatim izrucimo u podmazani kalup. Pecemo u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni, cackalicom isprobati da li je gotovo. Ohlaen posuti obilno šecerom u prahu.

Štrudla priprema: U ciniju uliti mleko i izmrviti kvasac. Dodati malo šecera i malo brašna. Ostaviti da se kvasac aktivira. Zatim dodati preostali šecer, margarin i umestiti testo uz postepen dodatak brašna. Podeliti na dva dela. Ostaviti testo da se podigne. Za to vreme pripremiti fil. U ciniji izmešati mleveni mak i šecer. Dodati mleko, zatim i suvo grože. Promešati.

Svaki deo testa razvuci u pravougaonik i premazati filom. Uviti štrudlice i ostaviti ih u plehu na papiru za pečenje da se odmaraju i porastu. Premazati ih otopljenim margarinom i peci na 200C da porumene. Vruce poprskati vodom i pokriti krpom da bi korica omekšala. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet