

## **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 prepecenog lešnika
- **100 g**mlevenog pecenog oraha
- **100 g**mlevenog pecenog kikirikija
- **50 g**kokosa
- **70 ml**vrelog mleka
- **50 g** rendane cokolade
- **3 kašikemeda**
- **5 kašikažutog šecera**

#### **Za premazivanje:**

- **1jaje**

## **Priprema**

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

Dok testo naraste pripremiti fil. Samlevene orahe, lešnik, kikiriki i kokos prelitи vrelim mlekom. Dodati rendanu cokoladu, med, šecer 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 treći unutra i opet dva spolja, a treći 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**