

Štrudla sa makom (23)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- 250 gmaka
- 100 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1/2 kašicicecimeta
- 1 kašikameda
- 50 gmaslaca
- 1žumanjak
- 1 prstohvatsoli
- oko 80 mlvruceg mleka

Za testo:

- 285 gbrašna
- 120 mlmleka
- 1 kašika (15 g)vode
- 1,5 gsuvog kvasca
- 50 gšecera
- 1 celojaje
- 22 gmaslaca
- 5 gsoli

Za premazivanje:

- 25 grastopljenog maslaca

Za posipanje gotove štrudle:

- malo šećera u prahu

Priprema

Tepsija velicine 24x14cm. Za premazivanje štrudle pre pečenja 25 g rastopljenog maslaca. Šećer u prahu za posipanje. Fil: Samljela sam mak, dodala šećer, vanilin šećer, rastopljeni maslac, cimet, prstohvat soli. U šerpicu stavila mleko da provri, sve prelila i pomešala. Sacekala da se ohladi i dodala 1 žumanjak, med, sve pomešala. Pazite fil vam ne sme biti redak, ali mora biti fino maziv. Testo: U zdelu staviti mlako mleko i vodu, dodati šećer, pomešati i staviti kvasac. Brašno prosijati, dodati so, istopljeni maslac, jaje i zamesiti sa mlekom u kom je kvasac. Kad ste dobili fino elasticno testo, vratite u zdelu, prekrite sa transparentnom folijom, prekrite krpom i ostavite da se diže sat vremena. Na radnoj podlozi stavite testo i razvucite ga na velicinu 60x27cm. Premažite sa filom, lepo razmažite i urolajte, kao slovo N. Na tepsiju stavite papir za pečenje i stavite štrudlu. Prekrite krpom i ostavite oko 90 minuta. 25 gr maslaca otopiti i premazati štrudlu, pre ulaska u rernu. :) Rernu ugrijati na 180 stepeni, peci do 15 minuta, a potom smanjiti na 150 stepeni i peci 30 minuta, sve zavisi od rerne. Ako baš niste sigurni, upotrebite cackalica test. :) Kad je štrudla gotova, ostavite je malo da se ohladi, izvadite iz tepsije, stavite na rešetku i ne režite dok je topla. :) Pospite sa šećerom u prahu.

Savet