Slana štrudla (5)

težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1-1,2 kg**brašna
- **1** kvasac
- **20 g**šecera
- **3 dl**mleka
- **3 dl**vode
- **30 g**soli
- **2 dl**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 dl**jogurta

Za nadev:

- **400 g**pileceg parizera
- **100 g**feta sira
- **50 g** kisele pavlake
- **2**jajeta
- **po ukusu**so
- **10 g**majoneza

Priprema

Svi sastojci treba da su sobne temperature. Mleko i vodu pomešati i ugrejati dok ne bude vruce. Skloniti sa šporeta i razmrviti kvasac. Dodati šecer i izmešati. Ostaviti da kisne dok pripremamo sledece namirnice.

900 g brašna odmeriti i prosejati u ciniju u koju cemo mesiti. Prosejati i so i prašak za pecivo. Odmeriti i ulje i jogurt. Nadošao kvasac sipati u brašno i dodati ulje i jogurt. Potom dodati razmuceno jaje i mesiti rukom. Pošto ce biti jako gusto, a lepice se za ruke pocnemo da lupamo testo kao za krofne da se ujednaci sve i da bude vazdušastije, dodavati ostatak brašna po potrebi da se dobije meko testo. Ostaviti ga da kisne oko pola sata.

Za to vreme izmutiti belanca u sneg. Dodati žumanca i sir. Lagano mešati da ne spadne smesa i dodati potom pavlaku i majonez. Izmešati i dodati rendan parizer. Posoliti po ukusu.

Rernu upaliti na 50°C. Testo blago premesiti i razvuci oklagijom u pravougaonik. Naneti pola nadeva i ravnomerno razvuci po površini. Tako uraditi i sa drugom polovinom testa. Testo prebaciti (PAŽLJIVO!) u pleh za pecenje obložen papirom za pecenje. Staviti u rernu koje se ugrejala na 50°C i ostaviti tako da kisne dok se ne udvostruci. Uglavnom izgleda duplo vece nego što je bilo (što je odlicno). Tako da stoji jedno 20-25 minuta. Potom izvaditi iz rerne koju sad navijemo na 200°C i cekamo dok se ne ugreje.

Za to vreme premazati jajetom i posuti susam. Staviti u zagrejanu pec i peci 35-40 minuta. Ako se odgore ispece, a sumnjate da je sredina živa prekriti folijom. Kada se ispece, prohladiti i seci na šnite.

Savet

Veoma mekano testo, koje je proisteklo iz moje glave (recept). Prelepo i vrlo ukusno.