

Lavirint



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mlakog mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1** vanilin šećer
- **75 ml** ulje
- **1/2 kašičice** soli
- **450 g** brašna
- Za premazivanje:
- **po potrebi** nutela
- **po potrebi** mleko
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Za testo: Kvasac izmrviti i staviti u dublju posudu, dodati 1 kašičicu šecera, mlako mleko, 50 g brašna, sve izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Nakon toga, u smesu dodati vanilin šećer, ulje, posoliti i, postepeno dodajući preostalo brašno, zamesiti testo.

Prekriti providnom prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoji 40 minuta.

Nadošlo testo...

...premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini, oklagijom razviti u veliki krug...

...te središnji deo (u krug-kao na slici) premazati nutelom.

Zaseci po sredini u oblik krsta...

...podviti sva 4 kraja, i testo od nutele do kraja (ka ivici) premazati mlekom.

Skupiti krajeve (od središnjeg dela, gde je zaseceno) i urolati u krug.

Pleh (srednje velicine) premazati margarinom, od testa napraviti oblik "lavirinta".

Prekriti providnom prijanjajucom folijom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nakon toga, pleh staviti u dobro zagrejanu rernu i "lavirint" peci na 200 stepeni 20 minuta.

Gotov "lavirint" izvaditi iz rerne...

...posuti šećerom u prahu, ostaviti da se prohladi...

...seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto nutele možete koristiti eurokrem. Prijatno!