

Punjeno pecivo *Dedamraz*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2.5** dlmleka
- **1** dlulja
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šecera
- **20 g** kvasca
- **400-450 g** brašna

Za nadev:

- **1** vršna kašika pavlake
- **200 g** kecapa
- **200 g** parizera
- **2** šampinjona
- **100 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašicica** kecapa

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac stavimo so, šecer, ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo

testo. Ostavimo da miruje 20 minuta dok krene.

Razvijemo oklagijom i izsecemo testo oblika glave dedamraza. Preostalo testo izsecemo brkove i bradu. Dolnji deo testa premažemo pavlakom i sa malo kecapa.

Narendamo parizer šampinjone, kackavalj i ostatak kecapa.

Preklopimo sa drugim testom vrh testa to jest kape malo preklopimo i na vrh stavimo gombicu od testa i trakicu testa kao rub kape. Testo koje smo izrekli za bradu i brkove zaseckamo smestimo preko punjenog testa i resice uvijamo formirajući bradu.

Napravimo nos od testa 2 zrna bibera za oci kapu i nos premažemo sa kecapom o ostalo testo sa izmucenim jajetom.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Savet

Pecivo je dekorativno i vrlo primamljiv za decu.