

## **Punjeno pecivo \*Dedamraz\***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2.5 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **20 gkvasca**
- **400-450 gbrašna**

#### **Za nadev:**

- **1 vršna kašikapavlake**
- **200 gkecapa**
- **200 gparizera**
- **2šampinjona**
- **100 gkackavalja**

#### **Za premazivanje:**

- **1jaje**
- **1 kašicicakecapa**

### **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. Doljni deo testa premažemo pavlakom i sa malo kecpa.

Narendamo parizer šampinjone, kackavalj i ostatak kecpa.

Prekllopimo sa drugim testom vrh testa to jest kape malo prekllopimo i na vrh stavimo gombicu od testa i trakicu testa kao rub kape. Testo koje smo izsekli za bradu i brkove zaseckamo smestimo preko punjenog testa i resice uvijamo formirajuci 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.