Makovnjaca (4)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**mekog brašna (T-400)
- **1 kesica**suvog kvasac
- **ili 1/2 kockice**svežeg kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**šecera
- **1**jaje
- **1**belance
- **100 g**masti
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2**veceg limuna (izrendana korica)
- **125 ml**mleka

Fil:

- **400 g**mlevenog maka
- **100 g**šecera
- **200 ml**mleka
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2**veceg limuna (izrendana korica)

Za premazivanje korica:

- džem od šljiva ili po želji

Za premazivanje rolata:

- **1**žumance
- **1 kašika**mleka

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera (od 50 g šecera) sipati suvi kvasac, promešati i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati ostatak šecera, so, prašak za pecivo (pecivo dodajem zbog bolje strukture testa) i koricu limuna (limun prethodno držati 15 min. u vodenom rastvoru sa sodom bikarbonom). Promešati. U sredini brašna napraviti udubljenje, pa dodati mast (koja je bila na sobnoj temperaturi), jaje, belance i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i umesiti ga uz vrlo malo dodavanja brašna. Kada testo postane elasticno i ne lepi se za ruke, formirati ga u obliku lopte i vratiti u vanglicu. Prekriti vanglicu providnom folijom i ostaviti testo na toplom da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Mleveni mak (ja koristim gotovu smesu mlevenog maka za štrudle, 2 pakovanja po 200g) staviti u odgovarajucu posudu. Dodati šecer, cimet i koricu limuna. Promešati. Preliti sa vrelim mlekom i dobro sjediniti sve sastojke. Ohladiti.

Za pecenje štrudle pripremiti pleh vel. 20cm x 35cm. Pleh premazati dobro maslacem.Uskislo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i podeliti na dva jednaka dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti u oblik pravougaonika, debljine 2-3mm. Koru premazati sa dve pune kašike džema. Ja sam koristila džem od šljiva, a vi upotrebite džem koji volite. Preko džema premazati polovinu fila (fil kašikom stavljati na koru, pa ga ravnomerno rasporediti). Uviti testo u rolat. Na oba kraja rolata testo uvuci unutra, da ne bi fil iscureo. Na isti nacin napraviti i drugi rolat.

Rolate prebaciti u pripremljeni pleh, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle rolate premazati mešavinom žumanceta i mleka. Staviti da se pece. Ako bude potrebno, pri kraju pecenja, štrudlu prekriti providnom folijom da ne izgori. Pecenu štrudlu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi. Uživajte u fantasicnom ukusu!

Savet