

Štrudla (mak i orasi)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna tip 400
- **3 d** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **100 g** putera (margarina)
- **1 kašika** šećera
- **prstohvat** soli
- **1 celo** jaje
- **1** belance

Fil sa makom:

- **200 g** maka (kupovnog)
- **1 d** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Fil sa orasima:

- **200 g** mlevenih oraka
- **1 d** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Premaz za jukve:

- 1 žumance
- 1 kašika ulja
- 1 kašika mleka
- 1 prstohvat šećera u prahu

Priprema

Pripremiti sastojke.

U vanglicu za mesnju sipati brašno, šećer, kesicu suvog kvasca i prstohvat soli. Sve to izmešati na suvo i dodati jaje, jedno belance i toplo mleko u koje ste dodali rastopljen puter ili margarin. Varljacom (ja radim silikonskom) mešati dok se ne sjedini, a vanglica okolo ostane cista.

Tako zameseno testo obavezno ostaviti pokriveno providnom folijom ili u kesi kao ja da odstoji 15 minuta.

Izvaditi iz vangle na radnu površinu i mešiti oko 5 minuta bez dodatka brašna ili samo malo. Kada mesite radite to sa dve ruke da vam se testo razvuče u veknu.

Kada god vam se testo pretvori u valjak preklopite ga sa jedne i druge strane i tako mesite 5 minuta.

Umešeno testo vratite u vanglu i ponovo stavite u kesu, pokrijte krpom i ostavite da stoji 30 minuta.

Za to vreme dok testo narasta pripremite fil. OVAKO: Za mak: U ciniju sipati mleko, šećer i sadržaj kesice vanilin šećera promešati pa staviti da provri. U tako mleko sipati mak i dobro sjediniti. Na isti način to uradite i sa sastojcima za fil sa orasima.

Kada se prohladi stavite cinije u kese da se fil ne bi sušio.

Ponovo izvadite testo pa ga ponovo mesite sa dve ruke u veknu i opet preklapajte sa jedne i druge strane oko 5 minuta pa ga podelite na dva jednaka dela.

Razvucite loptu testa u pravougaonik za pleh i rasporedite sav mak po površini, a na vrhu ostavite dva prsta prazno i istanjite da možete kada urolate (užom stranom) lepo završiti motanje.

Tako isto uradite sa filom od oraha.

Tako napravljene jukve stavite u pleh obložen sa papirom za pečenje i ostavite da stoje 30 minuta pokrivene

krpom.

Za nadošle jukve pripremite premaz.

Kada proe 30 minuta upaliti rernu na 200 stepeni i dok se ne ugreje premazati jukve jel ce im to odozgo dati lepu boju.

Peci 25 minuta ili dok ne dobije zlatnu boju.

Savet

Za mene mleko ima prednost kada jedem štrudlu.