

Štrudla sa bundevom i makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 550 g brašna T-400
- 200 ml toplog mleka
- 1 kašica šećera
- 1/2 kockice svežeg kvasca (ili 1 kesica suvog)
- 1 jaje
- 4 kašike šećera
- 1 kesica vanilinog šećera sa ukusom ruma
- 200 g pirea od bundeve
- 30 g maslaca
- 3 kašike ulja
- 1 kašica soli

Fil:

- 250 g mlevenog maka
- 120 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 1 kesica burbon vanile
- 20 g maslaca
- 50 g mlevenih pecenih lešnika
- 100 g suvog groža

Za premazivanje štrudli:

- 1jaje

Priprema

Muskatnu bundevu (ili bilo koju drugu, samo da nije vodena) prekriti folijom i ispeci u rerni. Ja sam stavila veće parce i pekla sam sat vremena, pa odvojila koliko mi treba za štrudlu.

Testo: U toplom mleku sa dodatkom jedne kašičice šećera razmrviti kvasac i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, vanilin šećer sa ukusom ruma, so i izmešati. Zatim dodati jaje, pire od bundeve, omekšali maslac, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti uz minimalno dodavanje brašna sve dok se ne dobije mekano, elastično testo. Vanglicu sa testom prekriti providnom folijom (ili običnom plastičnom kesom) i ostaviti da se testo duplira.

Mleveni mak (ja sam koristila gotovu smesu maka za kolace) staviti u odgovarajuću posudu. Dodati šećer i burbon vanilu. Promešati. Preliti sa vrelim mlekom i promešati. Ubaciti maslac i mešati da se otopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati mlevene pecene lešnike i suvo grožđe. Promešati da se svi sastojci dobro sjedine.

Uskiso testo prebaviti na pobrašnjenu podlogu i podeliti ga na dva dela. Uzeti polovinu testa i razviti ga u pravougaoni oblik (ja sam štrudle pekla u plehu vel. 35cm x 20cm pa sam prema njemu i razvila testo). Na testo naneti polovinu fila i ravnomerno ga rasporediti. Uviti testo u rolat, krajeve testa uvuci malo unutar testa i rolat staviti u pleh preko pek papira. Na isti način napraviti i drugu štrudlu. Prekriti pleh kuhinjskom krpom i ostaviti da štrudle narastu.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasle štrudle na par mesta izbockati štapicom za roštilj, premazati ih umućenim jajetom i staviti da se pecu. Ako je potrebno štrudle prekriti alu folijom, da površina ne izgori. Ja sam ih pekla 40 minuta, a najbolje je proveriti cackalicom da li su pecene. Pecene štrudle prekriti kuhinjskom krpom da se prohlade, pa ih iseci.

Recept sam videla od Ane Lovic Ex Davidovic.

Savet