

Knjiški Moljac

u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Štrudla {venac} sa makom

Sastojci:

testo

350 g brašna, tip 500

120 ml mleka

50 g šećera

20 g kvasca

1 jaje

1 kašika ruma

rendana kora manje narandže

fil

700 ml mleka

500 g maka, mlevenog

300 g šećera

50 g putera

50 g griza

kašika ruma

Ugrejati mleko pa mu dodati jednu kašiku brašna, jednu kašičicu šećera i kvasac. Ostaviti na toplom mestu da se kvasac aktivira. Brašno prosejati u činiju za mešenje dodati jaje, šećer, rum i koru narandže, a zatim i akriviran kvasac. Umesiti glatko i meko testo, po potrebi dodati još jednu kašiku brašna, samo ako se testo još uvek baš jako lepi za ruke. Oblikovati kuglu od testa, premazati je sa malo ulja zatim ga staviti u posudu za mešenje i prekriti providnom folijom. Ostaviti sat vremena da naraste.

U mleko za fil dodati šećer i puter, pa ga staviti da provri. Skloniti sa ringle i sipati mak i griz, promešati pa vratiti na ringlu i kuvati dok masa ne počene da se zgušnjava. Dodati rum a zatim ostaviti da se ohladi. Kako se hladi masa će još zgušnjavati.

Testo premesiti pa razvući u veći pravouganik, ne previše tanak. Ostaviti testo da se odmori, oko 5 minuta. Nakon toga ravnomerno rasporediti fil od maka ostavljajući ivice ne namazane. Pažljivo uviti po dužini, ne pritiskajući previše da fil ne bi procureo. Saviti štrudlu u potvovicu.

Kalup za kuglof* , prečnika 24 cm, premazati puterom i posuti brašnom. Uzeti štrudlu sa dve ruke, tako da držite što više testa i brzo prebaciti u kalup. Spojiti krajeve pa nožem zaseći površinski deo, i malo razvići ivice da mak dodje na vrh. Peći u unapred ugrijanoj rerni na 180 °C na donjoj rešetci 45-60 minuta.

Ohladjen kolač izvaditi iz kalupa pa posuti šećerom u prahu.

*koristila kalup za tortu sa ivicama koje se skidaju i delom za pečenje kuglofa, ako nemate tako nešto možete to preskočiti i peći kao običnu štrudlu ili oblikovati venac na plehu postavljenom pek papirom.