

Štrudla

Груби на квасу

🕒 120 minuta 🏠 200°C

Sastojci za testo:

- 1 svež kvasac
- 3 dcl toplog mleka
- kašičica soli
- kašičica šećera
- 1 dcl ulja
- 4 žumanca
- 70 dkg brašna

Za fil je potrebno:

- 2 dcl vrelog mleka
- 2 kašike šećera
- 40 dkg mlevenog maka (umesto maka može se staviti suvo grožđe, sir, mlevene orahe, višnje, kakao)

Postupak:

Umesiti testo da ne bude ni jako tvrdo, a ni jako mekano, dobro ga izraditi (i do pola sata je potrebno) i ostaviti oko 30 minuta da dobro uskisne, ne na jakoj toploti da se ne upari. Ako je dobro uskiso (posuda sa testom bi trebala biti laka), istresite ga na pobrašnjenu površinu i podelite na dva dela.

Fil ćemo napraviti tako što ćemo u dva decilitra vrelog mleka sipati 40 dkg mlevenog maka i 2 kašike šećera. Promešati i ostaviti da se malo ohladi.

Kada je testo uskiso, razviti ga debljine prsta (oko 1 cm), tanko namazati mašću, a zatim premazati filom i uviti kao rolat. Umesto maka može se premazati i sirom, mlevenim orasima, a može se staviti i višnje. Uvijene štrudle staviti u tepsiju i odgore premazati mašću, razmućenim jajetom i ostaviti ih da još malo nadođu. Peći oko 45 minuta na 200 stepeni, dok štrudle ne dobiju braonkastu boju.

Od ovog testa mogu se peći i **kifle sa pekmezom** – starinske kifle koje su u obliku srca. Kada razvaljamo testo oklagijom, treba jednu stranu premazati mašću, pa preklopiti onom koja nije namazana, ponovo razvaljati, namazati jednu stranu i preklopiti drugom. Tako treba tri puta. Zatim razvaljati debljine prsta, iseći na kocke (4x4 cm) i u sredinu staviti pekmez. Zalepiti krajeve u trougao da pekmez ne iscuri, a krajeve dužih stranica priljubiti i pritisnuti. Peći oko 35 minuta na 180-200 stepeni, a ispečene kifle se može posuti šećerom u prahu.

U davnini se vruć kolač lomilo na dve polovine i tek kada se ohladio, seklo se na parčiče. A mnogi i tada nisu sekli na parčiče, već su otkidali od ohlađenih polovina.

