

Štrudla sa džemom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna (tip 500)
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jaja
- **1/2 kockice** svežeg kvasca (25 g)
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašičice** šećera

Nadev:

- džem (po izboru)

Za premazivanje rolata:

- **1** žumance
- **nekoliko** kapi ulja

Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šećera, pa ostaviti da naraste 15-ak minuta. U brašno dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umesti glatko testo. Možete ga mešati dodacima za testo uz pomoc miksera. Sjedinjeno testo mesiti još malo na malo pobrašnjanoj podlozi.

Testo podeliti na dva dela (dve jufke), prekriti krpom i ostaviti 45 minuta da naraste.

Jufke istanjiti što više može, pa celu površinu testa obilno namazati džemom. Urolati i re?ati u podmazan pleh. Rolate premazati žumancem u koji se stavi nekoliko kapi ulja. Peci oko 45 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Gotovu štrudlu vrlo malo poprskati vodom, prekriti i ostaviti da se malo ohladi. Rolate posipati prah šećerom i poslužiti tople.

Savet

Štrudla je veoma ukusna, meka ?ak i sutra dan... :) Prijatno i uživajte!