

Štrudla sa pekmezom



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna T00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlake vode
- 100 g šećera
- prstohvat soli
- 2 kom žumanjaka
- 100 g otopljenog maslaca
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse limunove korice
- 250 ml mlakog tečnog jogurta

Još potrebno:

- Pekmez od šljiva
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašike jogurta ili slatkog vrhnja

Priprema:

Tijesto:

U prosijanom brašnu u sredini napraviti malo udubljenje i dodati suhi kvasac, kašičicu šećera i 50 ml mlake vode. Pomiješati sa vrlo malo brašna i ostaviti oko 5 minuta da se kvasac aktivira.

Zatim dodati ostatak šećera, so, blago umućene žumanjke, otopljen i prohladen maslac, koricu limuna i jogurt. Zamijesiti glatko tijesto, a količinu jogurta prilagoditi vrsti brašna koje koristite (po potrebi dodati ili više jogurta ili više brašna). Tijesto prekriti prozirnrom folijom ili krpom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi.

Nakon 20 min premijesiti tijesto (mijesiti oko 5 minuta), a zatim ponovo prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na toplom dok se zapremine ne udvostruči (oko 1h).

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 2 jednaka dijela. Od prvog dijela oklagijom razvaljati tijesto u kvadrat 32x32 cm. Sa jedne strane pomoću sjekača za tijesto formirati trakice (kao na slici) u dužini oko 10 cm. Ostatak tijesta premazati sa 4-5 kašika pekmeza od šljiva i posuti vanilin šećerom. Od isječenih trakica formirati pletenice sa 2 kraja, a zatim urolati štrudlu tako da upletene trakice dođu sa gornje strane štrudle. Postupak ponoviti i sa drugim dijelom tijesta. Štrudle rasporediti jednu uz drugu u pleh od rerne obložen pek papirom. Prekriti i ostaviti da odmaraju na toplom oko 30 min.

Nadošle štrudle premazati umućenim žumanjkom sa jogurtom i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 25 minuta ili dok ne dobiju finu zlatnu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene štrudle prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se malo prohlade, a zatim su spremna za serviranje.

Prijatno!