

Štrudla od maka i jabuka



Za 2 strudle (za pola velikog pleha od pecnice, za čije treba duplo)

Tijesto

300g +/- brasna tip 00

200ml vode

1 žličica soli

Ulje po potrebi ne u tijesto nego naknadno za raztezanje

Nadjev

2 velike jabuke

4 žlice šećera

Cimet

Aroma vanilije ili ruma

Oko 10 žlica mljevenog maka

Priprema

Sastojke za tijesto zamijesiti rukom ili mikserom. Mora biti glatko, tada ga preseliti u vrećicu i ostaviti barem pola sata (sto duze to bolje) Potom tijesto podijeliti na dva djela i premazati te kugle sa uljem i staviti u nauljeni tanjur, nek odmore još 15 minuta. Pobrasniti jednu kuglu tijesta, razvaljati tanko na pobrasnjenom stolnjaku. Opet tanko izvaljano premazati uljem i rukama razvlačiti. Rubove odrezati. Sastojke za nadjev pomijesati i rasporediti po tijestu pola nadjeva. Ponoviti proces sa drugom kuglom tijesta.

Premazati uljem il maslacem gotove strudle i staviti peci na 180 oko 20 minuta pa pojačati malko za boju na kraju.