



Унгарски щрудел Bejgli с маково семе

⌚ 130–160 Минути 

Подготовка

Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

100 ml	Прясно мляко
21 g	Жива мая
1 ч.л.	Пудра захар
500 g	Пшенично брашно
250 g	Масло
2 бр.	Яйца
	Портокал, непретиран
	♦ Морска сол

За пълнката

100 ml	Портокалов сок
300 g	Семена от мак, смляни
50 g	Семолина, фина
300 ml	Прясно мляко
200 g	Кристална захар

За намазване

1 бр.	Яйце
-------	------

- 1 Загрейте леко млякото. Разтворете маята и пудрата захар в него. Оставете настрана за 10 минути.
- 2 Втрийте с пръсти маслото в брашното, докато получите ронлива смес. Добавете млякото с мая, яйцата, настърганата кора на един портокал и щипка сол. Омесете гладко тесто. Сложете в купа, покрийте с кърпа отгоре и оставете да втаса за час.
- 3 Загрейте млякото за пълнежа. Добавете семената от мак, захарта и фината семолина. Гответе на умерен котлон, докато сместа се сгъсти, разбърквайки постоянно. Изсипете портокаловия сок в сместа и оставете пълнежа да се охлади на стайна температура.
- 4 Разделете тестото на две еднакви части. Разточете всяка част на тънък правоъгълник върху набрашнена повърхност. Намажете пълнежа отгоре, като оставите краищата празни. Навийте на руло от по-дългата част и внимателно подпъхнете краищата.
- 5 Поставете рулата върху тава, покрита с хартия за печене. Намажете ги отгоре с разбито яйце. Надупчете рулата с вилка на места, за да не се напука тестото. Оставете настрана за 20 минути.
- 6 Загрейте фурната на 180°C предварително и опечете рулата за половин час, докато получат апетитен златист оттенък.

СЪВЕТ: Оставете да изстине напълно преди да нарежете.

