

Babka od maka i sira

VRIJEME PRIPREME

> 60 min



Sastojci

Za tijesto:

- 450 g glatkog brašna
- 5 g soli
- 60 g šećera
- 1 vrećica suhog kvasca
- 270 g K Plus mlijeka
- 5 ml ekstrakta vanilije
- korica jednog limuna
- 70 g K Plus maslaca

Za nadjev od maka:

- 125 ml K Plus mlijeka
- Korica ½ limuna
- 25 g šećera
- 25 g K Plus pšeničnog griza
- 50 g mljevenog maka

Za nadjev od sira:

- 150 g K Plus svježeg sira
- 1 K Plus bjelanjak
- 25 g šećera
- K Plus jaje za premazivanje



Pomiješajte brašno, sol i šećer. Kvasac otopite u toplom mlijeku i ostavite par minuta da se aktivira. Dodajte vaniliju i naribanu limunovu koricu u mokru smjesu pa sve dodajte u smjesu s brašnom. Počnite mijesiti nastavcima za tijesto pa kada ste dobili čvrstu kuglu počnite dodavati kockice hladnog maslaca, malo po malo, neprestano miksajući. Mijesite barem 15 minuta. Ostavite tijesto da se diže 30 minuta na toplom pa sasvim lagano premijesite i ostavite da se prekriveno diže u hladnjaku još pola sata.

Zakuhajte mlijeko s koricom limuna i šećerom pa umiješajte griz, a zatim i mak. Pustite nadjev da se rashladi. Sir pomiješajte s bjelanjkom i šećerom.

Dno kalupa za kruh obložite papirom za pečenje. Tijesto podijelite na dva dijela i stavite na pobrašnjenu radnu površinu te razvaljajte u pravokutnike (~25cm*50 cm). Jednu polovicu tijesta premažite smjesom od maka, a drugu smjesom od sira. Čvrsto zarolajte tijesto okomito na dugu stranu. Pažljivo upletite dvije štruce tijesta i stavite ih u kalup. Pokrijte i ostavite da se diže, na toplom mjestu, 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 190 ° C. Pletenicu zarezite pa premažite razmućenim jajem i pecite 45 minuta dok ne dobije tamnu boju. Prije rezanja sačekajte da se potpuno rashladi.

Skeniraj za prikaz na web stranici

