

RECEPT MEDO.HR

Autor: Nikolina (@nbedrica)

Babka od smokava



BILJEŠKE

SASTOJCI

Tijesto:

300 g glatkog brašna

50 g oštrog brašna

pola vrećice suhog kvasca

25 g šećera

1 vanilin šećer

prstohvat soli

2 jaja

50 g otopljenog (mlakog) maslaca

1 dcl mlakog mlijeka

Nadjev:

4-5 velikih žlica džema od smokvi

PRIPREMA

1. Jaja, šećer, vanilin šećer i sol izmiksati (koristiti spiralne nastavke za mikser, za tijesto). U jednoj posudi izmiješajte glatko brašno, kvasac te postepeno dodajte u smjesu od jaja uz miksanje i dodajte otopljeni maslac i mlijeko.
2. Dobro izmiksati te na kraju dodati 50 g oštrog brašna i miksati dok se tijesto ne odvaja od posude. Izvadite i još malo promijesite rukom. Stavite u posudu, prekrijte je prozirnom folijom, i ostavite na toplom da se diže nekih 40-ak minuta.
3. Nakon što se diglo, razvaljajte u pravokutni oblik (cca 40*20) i namažite nadjevom te zarolajte.
4. Dužu stranu rolade, zatim tu istu štrucu, prerežete po sredini i onda lagano napravite u oblik pletenice. Prebacite u kalup na koji ste stavili papir za pečenje. Lagano je premažite jednim malim jajem koje ste razmutili s žlicom mlijeka i neka odmori 10-ak min te onda stavite na pečenje u zagrijanu pećnicu na 180°C 30-35 min.