Strucla orzechowa

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki (z tego 50g na rozczyn) + maka do posypania stolnicy,	350 g
miękkiego masła	50 g
cukru	50 g
świeżych drożdży lub łyżka suszonych	30 g
jaja	2
mleko	150 ml
papier do pieczenia	
obranych orzechów włoskich (+ kilka polówek do dekoracji),	200 g
orzechów laskowych	100 g
mleko	2 lyzki
miodu	3 lyzki
skórka z cytryny	
cukru wanilinowego	1 lyzeczka
jajko	
cynamonu	1 lyzka
aromat rumowy	
mleko ciepłe	1-2 łyżki
cukier puder	1/2 szklanki
aromat rumowy	kilka kropli
rum	2 lyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drozdze rozetrzec z lyzka cukru, cieplym mlekiem i 50g maki, odstawic na 10-15 min. Żółtko i jajo, utrzec z cukrem, dodac do wyrośniętego rozczynu, razem z maka, aromatem i maslem. Wyrobic ciasto, w razie potrzeby dodac troche maki, odstawic w cieple miejsce do wyrośnięcia na ok. 50 minut, az ciasto podwoi objetosc. Ponownie wyrobic ciasto i odstawic na ok. 30 minut. Nadzienie: Orzechy wloskie zemlec, laskowe drobno posiekac. Jajko ubic z cukrem i miodem, dodac rum, (aromat), 2 lyzki mleka, zmiksowac, po czym dodac orzechy i wymieszac powstala mase. Stolnice posypac maka. Wyłożyć ciasto drożdżowe i rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 1-1,5cm. Rozwalkowane ciasto smarujemy, za pomoca pedzla, bialkiem i posypujemy cynamonem. Równomiernie nałożyć mase orzechowa i zawinąć ciasto w rulon (zaczynając od krótszego boku), zlepiając konce. Forme keksowa o wymiarach 22cm x 12cm, wyłożyć papierem do pieczenia (lub posmarowac tluszczem i posypac maka), przełożyć do niej ciasto i wlozyc do rozgrzanego piekarnika. Piec ok. 40-45 minut w 200 stopniach (piekłam 40 minut i w trakcie pieczenia, przykrylam ciasto papierem, aby nie przypiec wierzchu). Po upieczeniu, po ostygnieciu, wyciągnąć ciasto z formy i polukrowac. Lukier przygotowujemy z cukru pudru, który energicznie mieszamy z mlekiem (lub woda) i sokiem z cytryny. Polewamy wierzch ciasta i dekorujemy orzechami.