

Svadbeni kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **700 ml**mlakog mleka
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 kg**brašna tip 500
- **3 žumanca**
- **3 kašike**ulja
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**kakaoa

Ostalo:

- **200 g**putera ili 100 g svinjske masti
- **100 g**šecera
- **150 g**uvog grožja

Priprema

Rastopiti kvasac u mleku. Sipati u prosejano brašno. Dodati žumanca, šecer i ulje i mesiti dok se ne odvoji od ruke. Ostaviti da se testo digne na topлом mestu (leti sat vremena, zimi sat i po), potom promešati viljuškom da splasne i pustiti još pola sata da "kisne". Razmesiti testo na brašnjavoj podlozi. Podeliti testo. U jedan deo dodati kašiku kakaoa i dobro sjediniti. Beli i crni deo podeliti na tri jufke, tako da na kraju imamo 6 jufki. Staviti jufku sa kakaom na belu jufku i oklagijom rastanjiti na pola cm debljine. Putar umutiti sa šecerom. Leti je lako razmaziv, zimi se može malo otopiti. Namazati putrom i posuti suvim groždjem. Ako koristite svinjsku mast, razmutite je viljuškom i štrudlu pospite šecerom i suvim grožnjem. Ja sam potom uvila testo sa leve i desne strane prema sredini i presekla nožem, možete i gornju i donju stranu. Potom uvijeno testo "isplesti".

Malo povuci krajeve da bude duža i staviti u pek papirom obložen dublji pleh. Ovo je veoma bitno, jer mast ili putar se tope tokom pecenja i kapaju po rerni što dovodi do stvaranja dima. Ostaviti štrudlu da "odmara" pola sata, namazati uljem i potom u prethodno zagrejanoj rerni peci 15 minuta na 180 stepeni, a zatim smanjiti na 160 i peci još dvadeset do 25 minuta. Peceno prekriti krpom. Pre serviranja posuti prah šećerom i seci po želji.

Savet

Slovaki recept. Štrudla je mekana dva do tri dana.