

Ajvar kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglof:

- 200 g mekog brašna
- 200 g oštrog brašna
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašika šecera
- 1 šoljamleka
- 1 jaje
- 2 kašike ajvara

Priprema

Razmutiti kvasac u malo vode uz dodatak kašičice šecera i ostaviti da fermentira. Uprosejano brašno dodati sve sastojke, pa umesiti meko testo. Ostaviti da se udupla.

Testo istresti na radnu površinu, izraditi pa staviti u kalup za kuglof. Ostaviti da odmara, dok se ugrije pecnica.

Peci u prethodno ugrejanoj rerni na 200 stepeni desetak minuta, potom smanjiti na 180 i peci dok se kuglof ne pocne odvajati od stranica kalupa. Ostaviti ga još par minuta u isključenoj pecnici, potom izvaditi i pokriti krpom da se postepeno ohladi. Služiti ga topao.

Savet