

Slavski kolac (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kgbrašna**
- **1 kocka** kvasca
- **500 ml**kisele vode
- **300-400 ml**ulja
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac sa solju i šecerom, pa kad nadoe umešati u brašno uz dodatak ulja. Postepeno dodavati brašno i proceniti gustinu testa. Mesiti 5-8 minuta, pa ostaviti da nadoe, a onda ponovo umesiti. Kolac formirati klasicno. Ukrase prethodno napraviti od soli brašna i vode, pa ih prosušiti. Kolac peci u kalupu, a pre nego što ga stavite u rernu koja je zagrejana na 180 C, pofajtajte ga vodom. Pecite 20 minuta, pa pojacajte temperaturu na 210, pa neka se tako pece još 15-ak minuta. Onda iskljucite rernu, a on neka još ostane unutra. Ukupno do sat vremena ga držite u rerni. Prohlaen kolac uvijte u alu-foliju da zadrži mekocu i sutradan.

Savet

Nadgledajte proces peenja! Prijatno :)