Korpa od testa

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korpu:

- **900 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **50 g**margarina
- **50 ml**ulja
- **1**jaje

I još:

- **po potrebi**aluminijumske folije
- **po potrebi**pek papira
- **malo**ulja za premazivanje aluminijumske folije
- **3-5**cackalica

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom, pa dodati svež kvasac da nadoe. U prosejano brašno dodati so i izmešati, pa napraviti udubljenje. Sipati ulje, naseci margarin na tanke listice i dodati nadošao kvasac. Zamesiti glatko testo, srednje tvrdoce, pokriti krpom i ostaviti da nadoe.

Metalnu ili vatrostalnu ciniju, koja mora biti delimicno kupastog oblika ili ovalna, odnosno donji deo manjeg

precnika od gornjeg (da bi korpica mogla da se lako skine) prevrnuti,na pek papiru nacrtati obod cinije (jer se po njemu pravi pletenica za rub korpe) pa sa spoljne strane obložiti alu-folijom i u tankom sloju premazati uljem (nauljiti dlanove, pa premazati celu povrsinu folije.

Kada je testo udvostrucilo svoju masu istresite ga na podlogu i razvite ga oklagijom. Secite trake od testa širine oko 1,5 cm i debljine 0,5 cm.Okrenite ciniju naopako i pocnite da pletete korpu.

Od sredine cinije spustite oko 15-ak traka od testa. Na sredini ih prilepite jednu za drugu i pritisnite cašom da bi dno bilo ravno kada okrenete korpu. Sada poprecno reajte trake od testa kao kada pletete – jednom ispod, pa jednom iznad trakica od testa koje stoje uspravno. Bice vam potrebno oko 11-12 traka za ovo. Višak testa (ako ga ima) odseci nožem. Umutiti jedno jaje viljuškom u posebnoj cinijici i cetkicom premazati celu povrsinu testa na korpi. Ostaviti 10 minuta korpu od testa da odmori pa peci na 180°C dok ne dobije lepu zlatnu boju (25-35minuta).

Sada napraviti rub korpe. Uzeti od ostatka testa i napraviti pletenicu tako što cete 3 velike trake valjkastog oblika plesti kao pletenicu koju cete premeriti na pek papiru na kojem ste nacrtali obod cinije.Nemojte mnogo rastezati testo jer ce puci kada se pece.

Kada se korpa ispekla ostavite je da se prohladi. Stavite pletenicu koju ste premazali jajetom da se pece na 180°C dok ne dobije zlatnu boju. Korpu koja se prohladila lagano (uz pomoc vrha noža ako je potrebno) odvajati od cinije. Kada se pletenica ispekla ostaviti je da se prohladi potom je pažljivo cackalicama pricvrstiti za obod korpe.

Savet

Vrlo je dekorativna i može se koristiti za razne prilike.