

Slavski kolac (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **400 ml** vode mlake
- **1 kašičica** šecera
- **1/2** šolje ulja
- **1 kašika** soli

Testo za ukrase:

- **100 g** brašna
- **100 g** gustina
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** hladna voda

Priprema

Potopiti kvasac u mlaku vodu sa šećerom i kašikom brašna i ostaviti 10-ak minuta da nadoe.

U brašno staviti kašiku soli i ulje pa dodati nadošli kvasac, umesiti testo i ostaviti da odmara 30 minuta.

Podeliti nadošlo testo na 5 dela i od njih formirati lopte. Staviti jednu u sredini, a ostale okolo. Premazati mlakom vodom, pa ukrašavati ukrasima po želji.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece 40 minuta.

Savet

Najbolje testo za ukrase sa gustinom!