

Slavski kolac (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** vode
- **50 ml** osveštane vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašice** soli
- **1 dl** ulja
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **2 kašike** meda
- **1 kašika** vrnce vode

Za ukrase:

- **200 g** brašna
- **50 g** gustina
- **1 ravna kašica** soli
- **1 dl** vode

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlaku vodu, šećer, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugoj posudi staviti ostale sastojke, pola brašna i isipajte nadošao kvasac. Zamesite testo postepeno dodavajući brašno. Testo mesite duže da bi bilo glatko. Pokrijte ga krpom i ostavite na toploj da nadoe. Za to vreme zamesite testo od brašna, gustina, soli i vode. Po želji pravite ukrase. Nadošlo testo oklagijom razviti u krug i stavite u šerpu gde će se peci. Premazati ga medom i poreajte ukrase po želji.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Prijatno.

Savet