

Posni slavski kolac



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 kg** mekog brašna
- **1** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **malo** strugane limunove kore
- **4 kašike** šećera

Za ukrase:

- **250 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- voda

Za premazivanje:

- **1/2** čaše vode
- **1 kašika** šećera

Priprema

Kvasac razmutiti u decilitru mlake vode, sa kašicom šećera i kašicom brašna, pa ostaviti da ukisne na toplom mestu desetak minuta.

U posudu za mešenje staviti brašno pa u njega umešati ukisao kvasac i dodati mlake vode koliko je potrebno, kao i šećer, so, limunovu koru i ulje. Zamesiti srednje cvrsto i elasticno testo. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od ivica posude, pokriti ga krpom i ostaviti da odstoji na toplom i naraste dok skoro ne popuni celu posudu.

Testo još jednom premesiti, a zatim od dve trecine testa napraviti loptu i staviti ti je u sredinu podmazanog i brašnom posutog kalupa za pecenje ili šerpe. Od ostatka testa napraviti manje loptice i poreati ih sa svih strana oko vece lopte koju ste vec stavili u šerpu. Premazati odozgo kašikom šećera rastvorenog u malo vode.

Za ukrašavanje kolaca napraviti drugo testo od brašna, soli i vode koliko je potrebno da testo bude cvršće. Napraviti pletenicu prvo i postaviti je oko kolaca i po sredini (popreko) u obliku krsta, a zatim modlicama izvlaciti ukrase po želji. Sve ukrase dobro premazati takoe šećerom rastorenim u vodi, da bi se zalepili za kolac i ne bi razdvojili u toku pecenja od kolaca.

Kolac peci u umereno zagrejanjoj rerni, ja sam pekla na 180 stepeni, a zatim smanjila na 140 i tako se pekao skoro 2 sata. Kada je pecen, ostaviti nekoliko minuta da se prohladi pa izruciti iz šerpe.

Savet