

Božicni dekorativni kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **365 g**belog brašna
- **60 g**integralnog brašna
- **1/4**kvasca
- **1**jaje
- **125 ml**vode
- **125 ml** mleka
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **25 ml** ulja

Dekorativni deo:

- **2 zrna** bibera
- **2** žumanca

Priprema

Zamesiti testo: Ugrejati mleko i vodu (da bude mlako) i pomešati. Dodati kvasac, jedno jaje, so, šećer, ulje i brašno. Testo dobro izraditi i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Radnu površinu posuti brašnom i izruciti testo na nju. Testo podeliti na pet dela. Od svakog dela napraviti malu obgu. Ostaviti da odstoji 10 minuta.

Prvu obgu rastanjiti oklagijom za okrugli kalup (to će biti dno kolaca). To testo staviti u podmazan kalup. Od sledeće tri obge napraviti valjke, dužine 1 metar. Uplesti ih i staviti u kalup, tako da cine krug. Od poslednje obge napraviti valjak dužine 30 cm. A od njega napraviti zemicku u obliku ptice. (izvuci joj kljun i staviti biber za oci)

Zagrejati rernu na 250 C, i kolac premazati sa dva žumanca i staviti da se pece. Isto važi i za zemicku. U remi u posebnom sudu zajedno sa kolacem peci i zemicku. Vreme pecenja od 20 do 25 minuta.

Ispeceni kolac i zemicku spojiti i ukrasiti po želji.

Savet

Kola može da se osuši i ostavi za sledeću godinu. uvati ga u platnenoj ili papirnoj vreći.