Slavski kolac (10)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**brašna
- **40 g**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**meda
- **2 kašicice**maslaca
- **po potrebi**vode

Priprema

U malo mlake vode razmutiti kvasac, šecer i 1 kašiku brašna pa ostaviti da uskisne. Usuti brašno u ciniju, dodati uskisli kvasac, maslac, med, još malo vode (po potrebi) posoliti i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji sat vremena.

Testo premesiti i staviti u dublju šerpu obloženu pek-papirom.

Od malo brašna, vode i soli zamesiti testo i napraviti pletenicu.

Staviti je oko testa, pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Od onog testa (bez kvasca) napraviti krst i i ukrase (po želji) ukrasiti kolac i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Za ukrase nisam precizirala mere brašna, vode i soli-zavisi koliko ukrasa želite toliko i testa zamesite.