Ajvar kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglof:

- **200 g**mekog brašna
- **200 g**oštrog brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 šolja**mleka
- **1**jaje
- **2 kašike**ajvara

Priprema

Razmutiti kvasac u malo vode uz dodatak kašicice šecera i ostaviti da fermentira. Uprosejano brašno dodati sve sastojke, pa umesiti meko testo. Ostaviti da se udupla.

Testo istresti na radnu površinu, izraditi pa staviti u kalup za kuglof. Ostaviti da odmara, dok se ugreje pecnica.

Peci u prethodno ugrejanoj rerni na 200 stepeni desetak minuta, potom smanjiti na 180 i peci dok se kuglof ne pocne odvajati od stranica kalupa. Ostaviti ga još par minuta u iskljucenoj pecnici, potom izvaditi i pokriti krpom da se postepeno ohladi. Služiti ga topao.

Savet