

Slavski kolac (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **500 ml** kisele vode
- **300-400 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac sa solju i šećerom, pa kad nadoe umešati u brašno uz dodatak ulja. Postepeno dodavati brašno i proceniti gustinu testa. Mesiti 5-8 minuta, pa ostaviti da nadoe, a onda ponovo umesiti. Kolac formirati klasično. Ukrase prethodno napraviti od soli brašna i vode, pa ih prosušiti. Kolac peci u kalupu, a pre nego što ga stavite u rernu koja je zagrejana na 180 C, pofajtajte ga vodom. Pecite 20 minuta, pa pojačajte temperaturu na 210, pa neka se tako pece još 15-ak minuta. Onda isključite rernu, a on neka još ostane unutra. Ukupno do sat vremena ga držite u rerni. Prohlađen kolac uvijte u alu-foliju da zadrži mekocu i sutradan.

Savet

Nadgledajte proces pečenja! Prijatno :)