

Slavski kolac (7)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 belance
- 2 dl mleka
- 1 dl vode
- 1 dl kisele vode
- 1 dl jogurta
- 5 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 800 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 2 kašike jogurta
- prstohvat zlatne, svetlucave perle za torte

Za ukrase:

- 100 g gustina
- 200 g brašna
- 1 kašičica soli
- 2 dl vode

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, vodu, šećer, kvasac i 10 kašika brašna. Varjačom izmešati smesu. Pustiti 5 minuta da krene kvasac, a zatim isipajte u veću posudu, dodajte ostale sastojke i sa brašnom zamesite testo. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadođe. Dok testo narasta vi pravite ukrase. Zamesite testo od vode, gustina, soli i brašna. Napravite glatko testo. Razvijte oklagijom testo i pomoću raznih modli vadite željene oblike. Ja sam koristila modlu u obliku srca, lista, okrugle kalupe raznih dimenzija, točkim za testo sekla različite pravougaonike za knjigu.

Naraslo testo razvijte oklagijom u krug. Stavite u okruglu serpu obloženu pek papirom. Premažite žumancetom i jogurtom i po svojoj želji poredjajte ukrase. Pospite zlatnim perlama. Ostavite 10-ak minuta da krene kolac i peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 i peci još 30 minuta u zavisnosti od rerne. Uživajte i nek je sa srećom.

Prijatno.

Savet

Posni kolač? premazujete medom i stavljate ukrase po želji.