

## Božicni kolac (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kesica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **oko 800 g** brašna

#### Za ukrase:

- **oko 200 g** brašna
- **100 g** gustina
- **po potrebi** mlake vode

### Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da nado?e. Zatim ga izruciti u posudu s brašnom i malo soli i mlakom vodom zamesiti meko testo.

Testo staviti tako u posudu, posudu staviti u kesu i uviti u krpu. Ostaviti na toplom da naraste. Kada naraste premesiti i opet pokriveno ostaviti da naraste. Tako još dva puta, da testo bude bas mekano.

Od testa odvojiti jedan deo, napraviti 3 valjda i uplesti u pletenicu. Ostatak testa lepo oblikovati, staviti u tepsiju obloženu papirom. Oko testa staviti kiku. Ukrase praviti od testa bez kvasca, zamesiti mlakom vodom gustin i brašno. Ja sam pravila pšenicu, grožđe, hleb, pogacu i na sredini ružice. :) Kolac peci u zagrejanj rerni na 200 C pa posle 20-25 minuta smanjiti na 150C i završiti pecenje. Pecen kolac uviti u krpu i kada se malo prohladi staviti na Božicnu trpezu. :-)

## **Savet**

Kola? mekan i sutradan. :) Želim svima sre?an Boži?,puno sre?e,uspeha ali najpre zdravlja, jer zdrav ?ovek je i sre?an i uspešan :) Hristos se rodi! :)