Kolaci na kukuruzovini



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1**kvasac
- **400 ml**mleka
- **300 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **5 kašika**ulja
- brašno

Za posipanje i premazivanje:

- **oko 500 g**šecera
- **3 dl**otopljene masti

Priprema

Mleko i vodu sjediniti pa zagrejati da bude mlako. Izmrviti kvasac u to pa sipati šecer i promešati. Ostaviti na toplom da nadolazi kvasac.

U vanglu sipati polovinu brašna, prosejati ga sa praškom za pecivo. Dodati so i ulje pa u to dodati nadošli kvasac.

Smesu dobro sjediniti dok je još žitka, i kada se sve ujednaci dodavati postepeno brašno po potrebi. Umesiti

meko testo, ali tako da se ne lepi za ruke. Podeliti ga na tri jednaka dela.

Testo rukama razvuci debljine 2 prsta i pokriti caršafom i tako sve tri jufke ostaviti da narastaju dok se ne udvostruce.

Kada testo naraste prebaciti ga na što koji smo prekrili stolnjakom (krpenim). Testo samo malo ispritiskati i premazati sa masti celo testo. Tako namazano mašcu polako razvlaciti rukama, krenuvsi od sredine do krajeva, a pritom pazimo da se ne pocepa. Razvuci na velicinu stola (univerzalna velicina stola), posuti šecerom svuda po testu (ne štedite šecer).

Testo uvijamo u rolne tako što jedan kraj stolnjaka dižemo da bi testo išlo ka sredini, tj. da bi se uvijalo. Tako uradimo i sa drugim krajem kada dobijemo dve rolnice presecemo ih i popravimo ako treba.

Testo namotavati na isecenu kukuruzovinu i kad dodjemo do kraja stapica kukuruzovine presecemo i nastavljamo isti postupak dok ne utrosimo obe rolnice.

Tako namotano testo stavljamo u tepsiju i ostavimo da narasta oko 1/2h. Peci u zagrejanoj rerni na 200C dok lepo ne porumene...

Savet