

## Božicna carolija



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- 550 gmekog brašna Tip400
- 1jaje
- 1 kašicicasoli
- 2 kašikešecera
- 50 mlulja
- 200 mlmleka
- 50 mljogurta
- 20 gsvežeg kvasca
- 1 komlimuna (rendana kora)

### Za fil:

- 200 gcokolade

### Za premazivanje:

- 1jaje

## Priprema

Aktivirati kvasac u 50 ml mlakog mleka uz dodatak šecera. U vangli umutiti jaje, dodati so, ulje, ostatak mlakog mleka, jogurt sobne temperature, rendanu koru limuna i nadošli kvasac - izmešati. Zamesiti meko testo postepeno dodajući prosejano brašno. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti i podeliti na tri dela, s tim da je jedan deo manji (treba da je oko 1/4 ukupne kolicine testa).

Prvo oblikovati taj najmanji deo. Podeliti ga na 4 jufke, koje treba razviti u krugove precnika oko 10 cm. Tri kruga premazati otopljenom cokoladom i složiti jedan na drugi. Odozgo ide nepremazani deo.

Tepsiju precnika 26 cm ovlaš premazati margarinom. Na dno staviti krug od papira za pecenje. U centar tepsije staviti pripremljeno testo.

Drugi deo razviti kao pravougaonik dužine oko 50 cm. Premazati ga otopljenom cokoladom i urolovati. Oštrim nožem preseći ga popreko na 4 dela jednake dužine, a potom svaki od njih kosim rezom ponovo na pola. Dobijene "rolatice" složiti oko centralnog dela, ravnim rezom uz njega.

Treci deo podeliti na 32 dela koje treba rastanjiti u duge valjke. Po 4 ta valjka odvojiti za 8 pletenica.

Pletenje: krajnji levi valjak provuci ispod dva naredna (na desno)...

...pa preko jednog sa leve strane.

Sada to ponoviti ali uzimajući krajnji desni valjak. Ponavljati naizmenicno menjajući strane. Gotovoj pletenici odseci višak.

Oblikovanu pletenicu staviti u tepsiju izmeu 2 koso isecena valjka. Ponoviti postupak za narednih 7 pletenica. Od ostataka testa napraviti 16 malih buhtli (puniti otopljenom cokoladom).

Stavljati ih izmeu pletenice i valjka, uz rub tepsije.

Uključiti rernu na 180-200C (u zavisnosti od jacine vaše rerne). Pogacu premazati umucenim jajetom i ukrasiti po želji.

## Savet

Pei oko 25-30 min (to opet zavisi od jaine rerne). Peenu odmah izvaditi iz tepsije, staviti na rešetku za hlaenje i pokriti kuhinjskom krpom. Pre služenja se može posuti šeerom u prahu.