

Kolac - Puž



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **4** žumanceta
- **2 ravne kašike** soli
- **1 kašičica** šećera

Za premazivanje:

- **80 g** masti
- **1 ravna kašika** brašna

Priprema

Pripremiti sastojke.

Smlaciti mleko, dodati izmrvljen kvasac i šećer. Ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, dodati žumanca, promešati, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo.

Omekšalu mast pomešati sa brašnom, dobro izmešati da nema grudvica.

Testo podeliti na dva dela, formirati jufke. Obe jufke malo rastanjiti. Premazati jednu jufku sa 2/3 smese od

masti i brašna, pa preko nje staviti drugu jufku.

Jufke ostaviti da se udvostruce (oko pola sata).

Testo rastanjiti oklagijom na 3-4 mm debljine, preseći na pola. I uviti u dva rolata.

Jedan rolat uviti u formi puža, drugi iseci na 8 jednakih parcadi. Nauljiti kalup 'velikog puža' staviti na sredini kalupa, oko njega poređati 'pužice'.

Ostaviti oko 15 minuta da raste u kalupu. Premazati preostalom smesom od masti i brašna. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 150 C i peci još 10 minuta.

Prijatno!

Savet

Peći u nekoj dubljoj srednjoj šerpi, kako bi se dobila odgovarajuća forma, ja sam na ovaj prsten od kalupa stavila još jedan prsten kako testo ne bi rastalo i 'ispadalo' sa strane. Jako ukusan i jednostavan kolač. Prijatno ?