

Slavski kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **60 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera
- **1 kockica** kvasca

Za premazivanje korica:

- **100 g** maslaca (zamrznutog)

Za premazivanje slavskog kolaca:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **1 kašičica** ulja

Za ukrase:

- **200 g** brašna

- 100 g gustina
- 50 g soli
- voda

Priprema

Ukrasi: Ukrase možete napraviti i po nekoliko dana ranije (kada imate vremena) i staviti ih u zamrzivac. Kada ih napravite staviti ih na ravnu podlogu, da se ne dodiruju i prekriti (dobro) providnom, samolepljivom, folijom. Kada vam budu potrebni izvaditi ih iz zamrzivaca, skloniti foliju i ostaviti na sobnoj temperaturi, da se odmrznu. Kako se prave? U manju posudu staviti brašno, gustin i so. Dodavati hladnu vodu i zamesiti testo, da se ne lepi za ruke (mesiti ga malo duže). Zatim otkidati komadice testa, razvuci oklagijom i praviti ukrase, po vašoj želji.

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt, jaja, belance i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskisllo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva dela, ali tako da jedan deo bude veci, a jedan manji ($\frac{2}{3} + \frac{1}{3}$ testa).

Uzeti veci deo testa i podeliti ga na cetiri dela. Svaki deo razviti u velicini, manje, tacne. Staviti jedan deo, na sredinu radne površine, preko narendati deo, zamrznutog, maslaca, preklopiti drugom koriciom - narendati maslac - preklopiti trecim koricom, takoe, narendati maslac i, na kraju, preklopiti cetvrtom koricom (preko nje ne ide maslac).

Razviti što dužu koru, pravougaonog oblika, premazati maslacem i, cvrsto, uviti u rolat. Uvijeni rolat prebaciti u dublju posudu za pecenje (vel. 28cm), preko pek papira. Kuhinjskim makazama testo zaseci, na svaka 3cm, ali ne do dna.

Manji deo testa podeliti na cetiri dela. Od tri dela razviti manje krugove, premazivati ih maslacem i reati jedan na drugi (treci deo ne premazivati). etvrti deo testa razviti tanko i iseci na trake, 1cm širine. Trake postaviti na, formirani, krug testa i napraviti mrežicu, preko kruga.

Krajeve traka, koji su ostali, saviti ispod kruga, od testa, i prebaciti ga u sredinu posude.

Ostaviti da testo naraste. Narasli slavski kolac premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Preko rasporediti, napravljene, ukrase.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Posle 10-ak minuta testo prekriti alu folijom i nastaviti sa pecenjem. Pri kraju pecenja, 10 -ak minuta, skloniti foliju i vratiti da se površina zarumeni.

Peceni slavski kolac izvaditi (probati cackalicom da li je pecen), prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohldi. Prohlaeni kolac izvaditi iz posude, u kojoj se pekao, umotati u vecu kuhinjsku krpu i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Zatim ga prebaciti na tacnu i premazati maslinovim uljem (zbog sjaja).

Savet