

Fontoš - svadbarski kolac



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** mleka
- **250 g** šecera
- **100 g** masti
- **100 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** mlevenog karanfilica
- **1/2 kašičica** mlevenog crnog bibera

Za premazivanje:

- **1** jaje

Sirup:

- **200 g** šecera
- **1 dl** vode
- **1 kašika** ulja

Priprema

Mast i margarin dobro izradimo da se sjedini. U malo mleka udrobimo kvasac stavimo malo šecera i ostavimo

da nadože. Ostalo mleko stavimo da se umlaci i umesamo šećer da se otopi. U vanglu za mešenje sipamo polovinu brašna, dodamo nadošli kvasac, mešavinu margarina i masti, so, mleveni biber i karantilic i mesimo da se sjedini uz postebeno dodavanje preostalog brašna. Gotovo testo ostavimo na toplom da nadože oko pola sata.

Nadošlo testo sipamo na pobrašnjeljenu površinu premesimo i podelimo u 9 delova, 6 manja i 3 veca.

Od ovog ce mo napraviti tri kolaca. Za jedno nam je potrebno da dva manja valjka rastanjimo rukom i umotamo obmotamo jedno u drugo. Malo razvucemo i spojimo krajeve, veci komad testa isto uvrtime uvatimo oba kraja i vrtimo u kontra smeru. Ovo testo smestimo sa spoljne strane upletenog testa.

Kolac smestimo upodmazanu tesiju.

Premažemo jajetom i ostavimo na toplom mestu da naraste oko pola sata.

Pecemo na 200c oko pola sata dok ne dobije lepu boju. Dok se kolac pece izmešamo u vodi šećer da se otopi i dodamo ulje, vruc kolac premažemo sa svih strana sa sirupom i ostavimo da se ohladi.

Savet

Golubove sam pravila od brasna i vode. Stavlja se na kola? posto je golub simbol ljubavi i sloge.