

Korpica od testa



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **2 dl** mlake vode
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **3 kašike** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **2** jajeta za premazivanje

Priprema

Vodu i mleko izmešamo dodamo kvasac, so i šećer i mešamo da se istopi dodamo ulje promešamo i postepeno dodavajući brašno umesimo testo. Testo će biti malo tvrda nego za kiflice. Ostavimo da miruje pola sata.

Pobrašnjavamo podlogu koju koristimo stavimo testo i oklagijom ga razvijemo na debljinu oko 1 cm. Testo izsecemo na trakice.

Posudu na kome ćemo formirati kopicu obložimo alu-folijom (posuda treba biti metalna ili vatrostalna nosta ide u rernu) 4 do 5 trakica smestimo preko posude poprecno.

Pritisnemo dno da se izravna u delu sto će biti dno korpe, i krenemo u krug da pretremo korpu oko posude jedno iznad prugu provucemo izpod trakice od testa i sve tako dok se korpa ne formira.

Formiranu korpu dobro premažemo umucenim jajetom.

Peci na 200c oko 25 minuta ili dok lepo ne porumeni

Od ostatka testa to jest trakica formiramo obruc i rucku. Za obruc uzmemo tri trakice i pletemo pletenicu. Na pek papiru smo predhodno izcrtali dimenziju obruca cinije na kojem pecemo korpicu. Pletenicu malo razvucemo i stavimo na izcrtani krug i prilepimo malo krajeve. Premažemo jajetom. Rucku isto tako izpletemo i prebacimo preko posude da dobije "C" oblik premažemo jajetom.

I njih pecemo dok lepo ne porumene.

Sada su nam potrebne cackalice da bi delove pricvrstili jedno za drugo i formirali korpicu.

Savet

Korpicu možemo puniti suhomesnatim proizvodima kao što sam ja uradila, ili stavimo vestaku travu i izreamo odarbana jaja. Sve u svemu jako je dekorativna.