Posni Slavski kolac

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **4 dl**mlake vode
- **1 dl**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kockica**kvasca
- **oko 750 g**brašna

Ukrasi:

- **100 g**brašna
- **15 g**soli
- **20 g**gustina
- **70 ml**hladne vode

Lepak:

- **25 g**brašna
- **60 ml**vode

Priprema

U malo mlake vode rastopimo kvasac i šecer i dodamo malo brašna ostavimo 15 minuta da se kvasac aktivira. Dodamo preostalu vodu ulje i postepeno dodavajuci ostatak brašna u koje smo dodali so i umesimo glatko testo.

Ostavimo da miruje 30 minuta dok se udvostruci.

Uzmemo mali deo testa rastanjimo oklagijom izsecemo po sredini i urolamo.

Izpreplicemo testo.

Okrugli kalup velicine 22 cm namažemo margarinom obložimo pek papirom i smestimo pletenicu u kalup.

Odtatak testa podelimo na pet loptica premasimo i smestimo u kalup.

Ostavimo da miruje 30 minuta na toplom i pecemo na 180C oko 50 minuta, ako kolac gore pocne prerano da rumeni prekrijemo folijom da bi se sredina kolaca lepo izpeko. Za to vrema pravimo ukrase izmešamo brašno gustin i so postepeno dodajemo hladnu vodu umesimo testo. Rastanjimo i pravimo ukrase po želji.

Kolac premažemo lepkom od brašna i vode i reamo ukrase vratima sa se ukraši suše još oko 10-15 minuta u rernu. Gotov kolac ptemažemo uljem da bi dobio sjaj.

Savet

Kola je vrlo ukusan.