

Vocni hleb kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **30 g**šecera
- **2 gsoli**
- **2**srednje narandže
- **2**jaja + **1** žumance
- **2 kašika**šecera
- **100 ml**ulja
- **10 g**kokosovog brašna
- **100 g**suvog groža

Priprema

U posudu sipati brašno, napraviti udubljenje i dodati suvi kavasac, so, šefer i dve kašike ulja.

Oguliti narandže, razdvojiti na kriške i ocistiti od semena. Staviti u blender i ispasirati, dodati dva umucena jajeta (mucena viljuškom) i još jednom ukljuciti blender da se smesa pomeša. Dodavati u posudu gde je brašno i mesiti testo. Testo je lepljivo i vlažno.

Testo treba da se odvaja od posude iako je lepljivo. Nauljiti dublju posudu i testo prebaciti u nju.

Testo nauljiti i odgore i prekriti strec folijom. Ostaviti 30 minuta da nadoe.

Zatim napraviti udubljenje i dodati suvo grožđe i kokos. Grožđe nije potrebno posebno potapati u vodu jer je testo vlažno i grožice će upiti vlagu iz testa.

Umesiti grožice u testo i izruciti na nauljenu radnu površinu. Formirati valjak i podeliti ga u 8 delova. Formirati loptice od testa.

Nauljiti ruke i lopticu tapkanjem prstiju formirati u praugonik.

Zatim duže krajeve preklopiti ka sredini i tapkanjem prstiju razvlatiti po dužini koliko dozvoli.

Rolati u rolat.

Ponavljati postupak sa svakom lopticom testa i stavljati u nauljen manji uvec pleh.

Ostaviti da se rolati spoje i nadou. Nekih 15 minuta. Vidi se razlika izmeu slike gore i slike kad su nadošli rolati. Brzo testo narasta, primetno je i kako "diše".

Žumance umutiti sa malo ulja i premazati vocni hleb kolac od narandži i grožica. Posuti ga sa dve kašike kristal šecera.

Staviti u zagrejanu rernu na 200C nekih 10-15 minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 180C i peci dok povrsina ne bude tamno braon. Proveriti cackalicom da li je peceno.

Savet

Mekoa ovog vonog hleb kolaa je neverovatna. Ukus fantastican. Vredi svakog truda jer je uživanje zagarantovano. Ideja za recept je zapravo nastala kroz prouavanje azijske kuhinje. Kombinovano sa našim ukusima.