

Slavski kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** mekog brašna T-400
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** + **1 kašica** šećera
- **1 kockica (40g)** svežeg kvasca

Testo za ukrase:

- **100 g** brašna T-400
- **100 g** soli
- **2 kašike** gustina
- **80 ml** hladne vode

Za premazivanje slavskog kolaca:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U toploj mešavini vode i mleka sa dodatkom kašičice šecera razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so i kašiku šecera pa promešati. Zatim dodati jogurt, ulje, jaje, belance i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na blago pobrašnjenu podlogu i mesiti ga dok ne dobijete mekano, elastično testo koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo vratiti u nauljenu vanglicu i prekriti ga providnom folijom. Ostaviti pola sata na toplom (ne treba puno da naraste).

Za to vreme napraviti testo za ukrase. Brašno, so i gustin staviti u odgovarajucu posudu i promešati. Sipati hladnu vodu i zamesiti testo. Dobija se testo kao plastelin, tako da možete da pravite ukrase po želji. Dok radite sa ovim testom neka stalno bude prekriveno providnom folijom (ili obicnom kesom) da se ne osuši.

Dno dublje šerpe vel. 28cm prekriti pek papirom. Stranice i papir premazati maslacem. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu, blago ga premesiti, oblikovati u loptu i staviti u pripremljenu šerpu. Oblikovati pogacu blagim pritiskanjem testa, ali tako da ostane slobodan prostor do stranice posude 5cm. Prekriti šerpu kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata da testo naraste (ne treba mnogo da naraste).

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka i poreati ukrase koje ste napravili. Staviti da se pece 30 minuta. Kada površina porumeni prekriti kolac alu folijom i ispeci do kraja (probati cackalicom da li je pecen).

Peceni slavksi kolac izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta u šerpi u kojoj se pekao. Zatim ga umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

Savet