

Posni slavski kolač

Proveren recept za posni slavski kolač.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Testo za kolač:

400 ml vode tople (obična i osveštana)
100 ml ulja
1,5 kašičice soli
4 kašičice šećera
2 kesice Dr. Oetker Kvasca
750 g brašna

Testo za ukrase:

100 g brašna
15 g soli
20 g Dr. Oetker Gustin
70 ml vode hladne

Premaz/lepak:

25 g brašna
60 ml vode

- 1 Pripremite kalup veličine 22 cm, najbolje sa obručem koji možete da skidate. Dno i obruč obložite papirom za pečenje, pa margarinom premažite papir.

Za premaz/lepak sjedinite brašno i vodu da nema grumuljica.

Testo za ukrase napravite tako što sjedinite brašno, gustin i so, a onda postepeno dodate vodu i umesite testo. Ostavite 30 minuta da testo „odmori“ pre nego što krenete da pravite ukrase.

- 2 Priprema kolača:
U brašno dodajte 2 kesice suvog kvasca. Promešajte. Posebno sjedinite toplu vodu i ulje, dodajte brašno, so i šećer i zamesite testo. Prokrijte i ostavite na toplom 30 minuta.
- 3 Od nadošlog testa uzmite 1/3. Na pobrašnjenjnoj radnoj površini razvucite, a onda testo isecite na dva dela po dužini. Svaki deo posebno urolajte i uvijte ih.

- 4 Stavite u kalup, oko obruča. Ostatak testa podelite na 5 jednakih delova. Od svakog dela napravite jufku. Četiri jufke stavite unakrst u kalup, a poslednju, petu jufku, u sredinu. Pokrijte krpom i ostavite na toplom 30-45 minuta. Nakon tog vremena premažite premazom od brašna i vode. Pecite na 180°C oko 50 minuta.

- 5 Nakon toga, izvadite kolač iz rerne, skinite obruč i složite pripremljene ukrase koje prethodno premažete premazom/lepkom sa donje strane. Vratite u rernu na još oko 15 minuta ili onoliko koliko procenite da je potrebno da se ukrasi osuše.
Kada se kolač ohladio, možete ga premazati uljem za sjaj.

Savet:

- Od mere testa za ukrase možete napraviti 5 pečata, 3 ptičice, knjigu, grozd, klas žita i mašnicu, krst, ružice, cvetove, listiće i bure. Ako planirate da pravite i pletenicu oko kolača, napravite onda duplu meru testa za ukrase. U vodu za testo dodajte i deo osveštane vode.