

# Slavski kolač

Ukras slavske trpeze

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Šerpa:

malo masnoće  
pšenično brašno

### Kvasno testo:

1,5 kg pšeničnog brašna  
3 kesice Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac  
rendana kora limuna  
osveštana vodice  
1 kašičica šećera  
1 kašičica soli  
4 žumanca  
100 g maslaca otopljenog  
100 ml mleka

### Premazivanje:

1 žumance

## 1 Testo:

Prosejte brašno u činiju i dobro pomešajte sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i mutite kratko mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom, potom najvećom brzinom oko 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća. U međuvremenu podmažite duboku šerpu. Testo još jednom kratko promesite na radnoj površini. Oblikujte  $\frac{3}{4}$  testa u kuglu, položite u pripremljeni kalup i blago pritisnite. Premažite površinu kolača žumancetom. Od preostalog testa oblikujte ukrase, pletenicu za rub, ružice, krstić, grozd, zmijicu, klas žita itd. Poslažite ukrase preko kolača i blago pritisnite. Ostavite kolač ponovo da odstoji dok se vidno ne uveća (15 – 20 min.). U međuvremenu zagrejte rernu. Stavite šerpu u donju trećinu rerne.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: donja trećina**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Proverite da li je kolač pečen tako što ćete zabosti drveni štapić na nekoliko mesta u kolač. Ako ne ostane testo na štapiću, kolač je pečen.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Pred kraj pečenja pokrijte površinu kolača papirom za pečenje da ne potamni. Umesto suvog kvasca možete da koristite i 30 g svežeg kvasca.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300