

Kolaci na kukuruzovini



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **400 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **5 kašika** ulja
- brašno

Za posipanje i premazivanje:

- **oko 500 g** šećera
- **3 dl** topljene masti

Priprema

Mleko i vodu sjediniti pa zagrejati da bude mlako. Izmrviti kvasac u to pa sipati šećer i promešati. Ostaviti na toplom da nadolazi kvasac.

U vanglu sipati polovinu brašna, prosejati ga sa praškom za pecivo. Dodati so i ulje pa u to dodati nadošli kvasac.

Smesu dobro sjediniti dok je još žitka, i kada se sve ujednaci dodavati postepeno brašno po potrebi. Umesiti

meko testo, ali tako da se ne lepi za ruke. Podeliti ga na tri jednaka dela.

Testo rukama razvuci debljine 2 prsta i pokriti caršafom i tako sve tri jufke ostaviti da narastaju dok se ne udvostruce.

Kada testo naraste prebaciti ga na što koji smo prekrili stolnjakom (krpenim). Testo samo malo ispritiskati i premazati sa masti celo testo. Tako namazano mašcu polako razvlaciti rukama, krenuvši od sredine do krajeva, a pritom pazimo da se ne pocepa. Razvuci na velicinu stola (univerzalna velicina stola), posuti šecerom svuda po testu (ne štedite šecer).

Testo uvijamo u rolne tako što jedan kraj stolnjaka dižemo da bi testo išlo ka sredini, tj. da bi se uvijalo. Tako uradimo i sa drugim krajem kada dobijemo dve rolnice presecemo ih i popravimo ako treba.

Testo namotavati na isecenu kukuruzovinu i kad dodjemo do kraja stapica kukuruzovine presecemo i nastavljamo isti postupak dok ne utrosimo obe rolnice.

Tako namotano testo stavljamo u tepsiju i ostavimo da narasta oko 1/2h. Peci u zagrejanoj rerni na 200C dok lepo ne porumene...

Savet