

Venac sa rogačem i medom

Testo:

- oko 650 g brašna
- 1 puna kašičica instant kvasca
- 100 g šećera
- 100 g putera
- dobar prstohvat soli
- 2 jaja
- 250 ml mleka
- korica jedne pomorandže

Fil:

teglica namaza sa rogačem i medom

Priprema:

Pomešajte brašno sa solju. Zagrejte mleko da bude toplo pa mu dodajte kašiku šećera i suvi kvasac, pomešajte, pokrijte i ostavite da se aktivira. Za to vreme otopiti puter na laganoj vatri.

U činiji u kojoj ćete mesiti testo sipajte dva jajeta, dodajte aktivirani kvasac, puter, šećer i koricu pomorandže. Pomešajte pa počnite sa postepenim dodavanjem brašna. Najbolje je da ne dodate svo brašno od jednom, jer možda ne ode cela količina, a možda ćete trebati da dodate još brašna. U svakom slučaju, treba da dobijete srednje meko testo, koje se malo lepi za prste. Formirajte loptu, pospite brašnom sa svih strana i stavite u činiji da narasta oko 40 minuta ili dok se ne udvostruči.

Razvijte testo u pravougaonik, oko pola cm debljine. Premažite sa namazom od rogača, ali krajevi neka ostanu nemazani. Sve zamotajte u rolat pa oštrim nožem rasecrite po sredini, ali ne sasvim već ostavite 2-3 cm testa. Upletite pletenicu, a zatim spojite krajeve u venac. Prebacite na pleh za pečenje obložen papirom.

Ostavite da testo odmori 15-tak minuta, pokriveno providnom folijom (tako da ima lufte), dok rerna greje na 200°C, a zatim premažite sa blago umućenim žumancetom u koje ste dodali malo mleka. Prvih 10-tak minuta pecite na 200°C, zatim smanjiti temperaturu na 180°C i pecite još 20-30 minuta dok fino ne zarumeni (po potrebi pokrijte papirom da ne izgori).

Venac ostavite u plehu da se potpuno ohladi, a pre služenja pospite šećerom u prahu.