

## Kołocz z posypką Eli



ELI\_555

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>mąka pszenna</b>         | 1 kg             |
| <b>margaryna</b>            | 250 g            |
| <b>mleko 3,2%</b>           | 1/2 litra        |
| <b>cukier</b>               | 1 szklanai       |
| <b>drożdże świeże</b>       | 100 g            |
| <b>jajko</b>                | 2 sztuki         |
| <b>sól</b>                  | szczypta         |
| <b>masło miękkie</b>        | 300 g            |
| <b>cukier</b>               | 1 szklanka       |
| <b>mąka pszenna</b>         | ile się wgniecie |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1/2 łyżeczki     |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać(nie może być gorące,bo drożdże nie wyrosną),wkruszyć drożdże,dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki,wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.Margarynę rozpuścić i ostudzić.Mąkę przesiać,dodać cukier(resztę z 1 szklanki),jajka,sól i zaczyn drożdżowy.Dobrze wyrobić ciasto,wlać margarynę i jeszcze wyrabiać,aż ciasto będzie odchodzić od ręki.Przykryć miskę z ciastem ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.Ciasto wyłożyć na 3 blachy(jeżeli ktoś lubi wysokie,to na dwie)wyłożone pergaminem,na górę ułożyć posypkę i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni(z termoobiegiem 160-można piec wszystkie blachy razem)przez około 40 minut.Zimny kołocz posypać cukrem pudrem.Smacznego!