

HAJDENI KOLAČ

Za tijesto:

500 g hajdenog brašna
250 g brašna
40 g svježeg kvasca
sol
kipuća voda

Za nadjev:

1 kg sira
4 jaja
4 žlice griza
sol,

Za premaz:

400 g kiselog vrhnja

U prikladnu posudu stavite hajdeno brašno pa ga posolite po okusu. Ulijevajte malo po malo vruću vodu a između svakog dodavanja miješajte drvenom kuhačom. Trebate dobiti vrlo čvrsto tijesto. Ohladite.

Ohlađeno tijesto istresite na radnu površinu pa mu dodajte usitnjeni kvasac i brašno. Umijesite.

Namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje dimenzija otprilike 20 x 30 cm.

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Pomiješajte sir sa grizom i jajima. Dodajte soli po ukusu.

Dobiveno tijesto podijelite na četiri jednaka dijela. Četvrtinu razvaljajte na dimenzije lima pa njime obložite dno lima za pečenje. Po njemu rasporedite trećinu smjese sira. Ponavljajte postupak dok ne potrošite svo tijesto i sav sir i to tako da list tijesat bude na vrhu kolača bez premaza od sira. Nabockajte ga vilicom.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25 minuta.

Izvadite iz pećnice pa vrh kolača premažite kiselim vrhnjem.

Smanjite temperaturu pećnice na 170 C pa stavite kolač peći do kraja otprilike 20-ak minuta ili dok ne poprimi lijepu boju.

Prije posluživanja ostavite da se malo prohladi i narežite po želji.