

Pogaca 2 U 1



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **2**jajeta
- **1**žumance
- **2,5** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **1**margarina
- **1** kockakvasca

Priprema

U mleko otopiti kvasac, u jednoj posudi umutiti dva jaja pa sjediniti sa mlekom. U posudi sa brašnom umešati 2,5 kašice soli, onda dodati mleko u kome su razmucena jaja i kvasac i sve lepo umesiti. Ako je potrebno dodati još malo brašna da se testo ne lepi.Ostaviti 1 sat da naraste. Testo premesiti i podeliti na dva jednakaka dela. Svaki deo podeliti na 5 jednakih delova. Oblikovati u jufkice i svaku razvuci oklagijom koliko testo dozvoli. Margarin podeliti na 8 delova. Svaku razvucenu jufku premazati margarinom. Petu ostaviti ne premazanu. Dok se premazane jufke odmaraju isto ponoviti sa drugom polovinom testa. Pripremiti dve šerpe od 5 l i podmazati. Prvu jufku razvuci na debljinu tupe strane noža i onda kao na slici preseći po sredini traku širine 3 prsta i uviti je kao rolat. Rolat staviti na sredinu podmazane šerpe.

Preostalo testo podeliti na 8 delova, kao na slici i uviti kao kiflu. Kiflu preseci po sredini i redjati oko postavljenog rolata. Deblji kraj okrenuti prema stranici šerpe. Ostaviti da naraste dok se ne popune sve praznine izmedju kifli. Onda premazati umucenim žumancetom. Ponoviti postupak sa preostalim materijalom i oblikovati pogacu na isti nacin u drugoj šerpi. Peci na temperaturi od 230 stepeni. Pogacu možete ukrasiti po želji. Sredinu posuti susamom ili lanenim semenom, makom, kimom, po vašoj želji.

Savet