

Pogaca *Bela Rada*



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 dl** vode
- **1 dl** mleka
- **1** **čaš** pavlake
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **1** žumanac
- **1 kaš**ica soli
- **20 g** kvasca
- **1 kaš**ica šećera

Priprema

Mleko i vodu sjediniti dodati šećer i kvasac. Otopiti kvasac u mleku. Umutiti pavlaku i jaja i dodati 50 grama omekšalog margarina. U brašno dodati so i izmešati pa dodati prethodno pripremljene mase. Umesiti glatko testo. Ostaviti testo petnaestak minuta da odmori na toplom. Razvuci koru debljine prsta i modlom u obliku cveta izvaditi cvetice.

Pripremiti okrugao pleh, modlu i pocni sa redjanjem cvetica. Napravi jednu lopticu od testa velicine manje jabuke i postavi je u modlu blizu zida. Na toj loptici postavi prvi cvetic, a onda sledeci koji ce prekriti jednu trecinu prvog cveta i tako redom dok završite krug.

Nastavite tako i drugi krug. U sredini postavite jedan cvetic. Ako je potrebno ispod takodje postavite lopticu od testa. U svim prazninama izmedju cvetova pospite preostali narendani margarin. Premažite umucenim

žumancetom i ostavite da testo popuni kalup.

Kalup stavite u zagrejanu rernu na 250 stepeni pa smanjite na 220 i pecite tridesetak minuta. Prekrijte pogacu lanenom salvetom i sacekajte da se malo prohladi. Kod služenja, svaki cvetic se odvaja za sebe. Prijatno

Savet