

Svecana pogaca



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** brašna
- **3** jajeta
- **2 dl** zejtina
- **0,5 l** mleka
- **1 dl** jogurta
- **1 kockica** kvasca
- **po potrebi** soli
- **1 kašika** šecera

Priprema

Staviti kvasac, šecer, so i malo brašna u mleko i ostaviti da nadoe. Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti na toplo, dok se testo ne udvostruci.

Razmesiti testo, pa podeliti na 4 dela, 3 jednaka i jedno manje. Prvi deo razvuci oklagijom velicine šerpe i staviti u podmazanu šerpu (šerpu premazujem margarinom).

Drugi deo testa podeliti na 4 dela, pa razvuci male kore. Svaku koru premazati otopljenim margarinom i spajati. Razvuci koru velicine šerpe pa staviti preko, predhodnu koru takoe premazanu margarinom. Seci na osam delova, ne do kraja i izvijati svaki deo unazad.

Treci deo testa isto podeliti na 4 dela i premazati svaku koru margarinom. Razvuci koru i podeliti na osam delova. Od svakog dela praviti kifle (motati iz ugla) i reati u šerpu izmu praznih mesta. Najmanji deo testa razvuci i staviti preko praznog prostora.

Ostaviti u šerpi da nadoe dok ne ispuni šerpu i peci u rerni na 250 C 10-ak minuta tacnije dok korica ne porumeni. Zatim smanjiti temperaturu na 200 C, pokriti folijom i ostaviti još 1 h i 30 minuta.

Savet

Za ukrašavanje sam koristila gustin i obino brašno u razmeri pola-pola. Od zamešenog testa pravite ukrase po želji.