

Pogaca *prvomajski venac*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 4 kašikekisele pavlake
- 3 jajeta
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 400 goštrog brašna
- 300 g mekog brašna
- 1/2 kockekvasca
- 150 gmargarina

Priprema

Umutiti dva jaja i jedan belanac sa kiselom pavlakom. U mlako mleko dodati šećer i otopiti kvasac, pa sjediniti sa jajima. U dublju posudu prosejati oba brašna, dodati so i promešati, pa zamesiti testo sa pripremljenim kvascem i jajima. Prekriti folijom i ostaviti pola sata na toplom da naraste. Margarin podeliti na šest jednakih delova. Testo premesiti i podeliti na sedam jufkica.

Prvo razviti šest jufkica svaku posebno što tanje, pet premazati omekšalim margarinom reati premazane jufke, jednu preko druge pa prekriti šestom ne premazanom. Ostaviti da se malo odmori testo.

Premazati okrugao pleh margarinom, najbolje ako imate kalup za pogacu u obliku mafina.

Sada pripremljene jufke razviti oklagijom u što veci krug i podeliti na 16 jednakih trouglova.

Od svakog trougla uviti kiflicu i reati zrakasto u pleh.

Od zadnje sedme jufke razviti pravougaonik premazati ga margarinom, uviti u rolat i iseci komade kojima cete popuniti praznine izmeu kiflica uz rub pleha.

Kiflice premazati umucenim žumancetom, prekriti pleh i ostaviti na toplom da testo napuni pleh. Peci na 250 stepeni deset minuta, smanjiti temperaturu na 220 i peci dok pogaca dobije lepu boju. Pecenu pogacu prekriti salvetom ostaviti da se malo prohladi i služiti.

Savet