

Pogaca kruna (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **350 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2** žumanceta
- **1 kašika** masti
- **3 kašičice** soli
- **500 g** brašna

Za premazivanje:

- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šećer, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 2 žumanceta, so i mast, dodati nadošli kvasac i uz postepeno dodavanje brašna, umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odmori na toplom oko pola sata.

Nakon toga podeliti testo na dva jednaka dela.

Jedan deo podeliti na dva, a drugi na cetiri dela.

Svaki od cetiri dela posebno razvuci u krug i premazati ih margarinom (osim poslednjeg kruga koji se ne premazuje).

Složiti delove jedan na drugi, tako da gore bude onaj nepremazani. Sve zajedno još malo razvuci, pa iseci na 6 jednakih trouglova.

Svaki trougao posebno urolati u kiflu. Složiti u okruglu tepsiju kojoj se skida obruc, precnika 26 cm, tako da se u sredini kifle sastavljaju i preklapaju.

Preostala dva dela testa razvuci što tanje, na oko 70 cm dužine. Premazati margarinom i urolati.

Oba dela sastaviti na pocetku i napraviti pletenicu.

Pletenicu staviti oko ivice tepsije.

Prekriti pogacu krpom i ostaviti da odmori 45 minuta na toplom, a zatim premazati žumancetom umucenim sa mlekom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 250 C, 5 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180, pokriti pogacu papirom za pecenje i peci još oko 40 minuta.

Savet