

Pogaca kruna (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlvode**
- **1 kašicica šecera**
- **25 gsvežeg kvasca**
- **2 dljogurta**
- **1/2 dlulja**
- **1 jaje**
- **1belance**
- **1 kašikasoli**
- **700 gbrašna**

Za premazivanje testa:

- **100 gomekšalog margarina**

Za premazivanje pogace:

- **1 žumance**
- **2 kašike ulja**
- **2 kašikemleka**

Za posipanje:

- semenkesusama i lana

Preparacija

U mlaku vodu dodati šećer i kvasac. Da stane 5-6 minita pa dodati jogurt, ulje, 1 jaje, 1 belance, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi da udvostruci kolicinu. Kad testo nadodje, izraditi ga podeliti na 2 jednakih dela. Razvaljati oba dela testa u elipsast krug. Prvi krug koji stavljamo u sredinu tepsije razvaljati da je po veličini manji od drugog kruga koji stavljamo do oboda tepsije (prvi krug prečnika da je 30 cm a drugi krug oko 45 cm). Oba razvaljana kruga premazati sa omekšalim margarinom, izrezati testo kao na slici na rastojanju od 1 cm. Urolati testo, uviti kao puž i staviti na sredinu tepsije prečnika 26 cm, prethodno obloženu papirom. Drugi deo testa koji je veci od prvog na isti nacin rezati uviti u rolat i staviti oko prvog uvijenog testa u tepsiji. Umetuti 1 žumance, 2 kašike ulja i 2 kašike mleka, premazati pogacu, posuti semenkama susama i lana, ostaviti da stane 45 minuta i peci na 170 stepeni 45 minuta.

Savet