

Roendanska pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dljogurta**
- **2 dlvode**
- **1 dlulja**
- **3 jajeta**
- **1 žumance**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašikasoli**
- **1/2 kockekvasca**
- **900 gbrašna**

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac, dodati jogurt i šefer i sve promešati. Prosejati brašno, dodati so i promešati. U posudi razbiti jaja, razmutiti, dodati ulje, pa sjediniti. Sipati jaja u brašno, dodati razmuceni kvasac i zamesiti testo. Testo prekruti salvetom i ostaviti da naraste. Premesiti testo i podeliti ga na tri dela. Podmazati pleh. Jedan deo testa podeliti na tri jednakaka dela i od njih napraviti tri valjcica od kojih isplesti pletenicu i staviti je uz rub jedne polovine pleha.

Drugi deo testa razviti oklagijom na debljinu od 2 cm, cašom vaditi krugove i reati ih uz rub druge polovine pleha.

Od treceg dela uzeti polovinu testa, oblikovati jufku i postaviti je na sredini pleha. Od preostalog testa isplesti mrežu preko jufke i napraviti obruc, kojim zatvorite mrežu preko jufke, kao na slici.

Umutiti žumance i premazati pogacu. Ostaviti pogacu jedno pola sata na topлом da naraste i onda peci na 220 stepeni, 30-tak minuta, dok porumeni.

Pecenu pogacu prekriti salvetom, pustiti malo da se prohladi, pa služiti

Savet