

Svecana pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **850 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **250 g**kiselog mleka
- 2jajeta
- 1belance
- **7 kašikaulja**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicice**šecera

I još:

- **50 g**omekšalog margarina
- **1**žumance
- **malom**leka

Priprema

U topлом млеку, са додатком кашице шећера, подци квасац. У ван吉利ју ставити брашно, па додати јаја, беланце, кисело млеко, уље, со и шећер. Замесити са припремљеним квасцем. Умешено тесто оставити да нарасте. Нарасло тесто поделити на три веће и једну мању лоптицу.

Узети тесију, вељ 30 cm, па на дно ставити тек папир, а стране премазати уљем. Узети једну већу лоптицу теста,

pa je, na pobrašnjenoj radnoj površini, razviti prema velicini tepsije, u kojoj će se peci. Razvijenu koru prebaciti u tepsiju i premazati je sa omekšalim margarinom.

Zatim razviti drugu koru, prebaciti je preko postavljene kore, pa i nju premazati margarinom. Staviti i treću koru. Nju ne premazivati. Sada celu koru iseci na 16 delova, ali ne do kraja, počevši od sredine, pa da ostane 2 cm do kraja kore, neiseceno, kao na slici.

Od prve isecene kore, motati kiflice od sredine ka kraju kore.

Isto uraditi i sa drugom korom i,...

na kraju, i sa trećom korom.

U sredinu staviti najmanji deo testa. Ako želite da ukrasite pogacu uzmite od svakog dela, po malo testa, pa napravite ukrase po želji.

Ostaviti pogacu da naraste, pa je premazati mešavinom mleka i žumanceta.

Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C. Kada pocne da rumeni, smanjiti na 160 C. Ispecenu pogacu izvaditi, pokriti krpom i, ostaviti da odstoji 15 minuta.

Zatim je izvaditi iz tepsije, skloniti papir i poslužiti.

Savet