

Pogaca *cvet*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **2 kašičice** šecera
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **3 kašike** mleka
- **malo** susama

Priprema

Pomešati mleko i vodu, dodati šećer i zagrejati da bude toplo, pa izmrviti kvasac. Umutiti jaje i belance sa malo soli. Kad kvasac nadoe uliti ga u brašno, dodati umućena jaja i ulje, pa zamesiti glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti ga na toplom da nadoe oko sat vremena. Margarin podeliti na 4 dela i staviti ga na toplom da omekša. Zatim testo premesiti i podeliti na 5 delova, pa svaki od njih malo premesiti i oblikovati lopticu. Prvu lopticu razvuci u koru velicine tepsije (tepsiju prethodno podmazati uljem - dno i stranice), pa je prebaciti u tepsiju i

premazati 1/4 margarina. Drugu lopticu opet razvuci u koru velicine tepsije, prebaciti preko premazane prve kore pa i nju premazati jednim delom margarina. Tako naizmenicno raditi dok ima margarina i testa (poslednja kora se ne premazuje). Kada ih naslažete u pleh, na sredinu staviti jogurtsku cašu, i od nje zaseci pogacu na 4 dela pa svaki od njih još na 3 dela, tako da ukupno imate 12 delova (kao na fotografiji).

Svaki od delova podici i uvrnuti dvaput udesno.

Zatim pri vrhu svaki od delova zaseci kao što je prikazano na fotografiji (koso udesno) pa taj mali deo zavrteti jednom prema spolja, ka tepsiji.

Pogacu ostaviti da odmori 30-40 minuta dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Izmutiti žumance sa mlekom, pa pred pečenje premazati pogacu i posuti susam. Pogacu treba peci 30-35 minuta, i cim porumeni staviti preko nje aluminijumsku foliju da ne izgori.

Savet