

Najukusnija pletena pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mlakog svežeg mleka
- 1 **pakovanje (40 g)** kvasca
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 4 **kašike** šećera
- 3 **kašice** soli
- 3 **šoljice (za crnu kafu)** ulja
- 1 **kg** brašna

Za premaivanje i posipanje:

- 1 jaje
- 20 g semena lana
- 20 g susama
- 20 g kima
- 1/3 margarina

Priprema

U 1/2 mlakog mleka, staviti kvasac, šećer, so, zejtin, prašak za pecivo i brašno. Testo umesiti da se dobije glatka masa.

Testo ostaviti da naraste na toplom oko 30 minuta. Kada naraste na radnu površinu testo malo rastanjiti (kao hleba napraviti oblik) i iseci 9 jufki, 3 jufke malo manje, a 6 veće.

Zagrejati malo margarina, zatim uzeti jednu jufku rastanjiti je i premazati sa margarinom, zatim je urolati kao za rolat, onda posipati na radnu površinu malo zejtina (2-3 kapi) i taj rolat rastanjiti, da ispadne kao gajtan, što tanje može. Isti postupak ponavljati za preostale 8 jufke.

Od 9 jufki odnosno gajtana uzeti 3 najmanja i praviti pletenicu. Pletenicu staviti u podmazanu tepsiju. Isti postupak ponoviti sa ostalih 6 gajtana. Nareati lepo u tepsiju.

Ostaviti tepsiju pola sata na toplom da pogaca lepo naraste. Kada lepo naraste jajetom premazati pogacu i posipati lanom, susamom i kimom. Rernu zagrejati na 200 C i ubaciti pogacu. Pece se otprilike 25-30 minuta, (zavisi od rerne).

Savet

Pogaa je izvrsnog ukusa, lepo se pee, odvajaju se kaiševi! :D