

Moja jubilarna pogaca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **5 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **2 kašičice** soli
- **oko 800 g** brašna
- **za premazivanje** malo ulja i vode

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, šecer i kvasac, pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe, dodati ulje i so, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Ostaviti testo na toplom oko 45 minuta da naraste.

Nakon toga premesiti testo i podeliti ga na 10 jufki: jednu vecu, tri srednje i šest manjih.

Najvecu jufku staviti u sredinu okruglog kalupa velicine 26 cm. Kalup prethodno podmazati i pobrašniti.

Šest manjih jufki rukama oblikovati u valjke dužine oko 30 cm. Uplesti po tri valjka tako da se na kraju dobiju dve pletenice.

Prvu pletenicu postaviti preko pogace u tepsiji.

Drugu pletenicu postaviti preko prve tako da zajedno oblikuju krst.

Preostale tri jufke rukama oblikovati u valjke dužine oko 70 cm pa napraviti pletenicu od njih.

Pletenicu postaviti oko pogace, uz obruc tepsije.

Ostaviti pogacu da miruje 20 minuta, a za to vreme ukljuciti rernu da se greje na 180 stepeni. Pre pecenja premazati pogacu mešavinom vode i ulja.

Peci pogacu oko sat vremena, a pred kraj pecenja pokriti je folijom da ne zagori. Kad je gotova, poprskati je vodom, pokriti krpom i ostaviti da se hladi.

Savet

astim! :) Ovo je moj 100. recept na portalu. :)