

Kruna pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 2 jajeta
- 50 ml ulja
- 1/2 kockice kvasca
- 800 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica i ostaviti testo da odmara 30 minuta. Zatim testo premesiti i odvojiti ga na 5 jednakih loptica. etiri loptice razviti u veličini manjeg tanjira i premazivati istopljenim margarinom. Slagati jednu na drugu i koru staviti u pleh. Iseci testo prvo na 6 dela, pa izmeu svakog isecenog dela seci mali trokutic (kao na slici). Ivicu od trokutica provlaciti kroz iseceni deo-kako sjedne strane tako i sa druge strane. Od ostatka testa (pete loptice), podelimo na tri dela- pa od jednog dela napraviti manji obruc preko kojeg prebacujemo isecene ivice sve do kraja. U šupljini staviti manju lopticu, a od manjeg dela testa razviti i iseckati nožem na nekoliko mesta (kao mreža) i staviti preko loptice. Pogaca neka odmori 30 minuta, premazati žumancetom i peci na 180 C oko 30-35 minuta.

Savet