

Suncokret pogaca (8)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **200 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **4 kašike** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

I još:

- **80 g** rastopljenog putera

Priprema

U mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, ulje, so, pecivo, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri manje i tri veće jufke.

Manje jufkice razviti u pravougaoni oblik, premazati ih sa puterom i, svaku od njih, uviti u rolnicu.

Od tri rolnice isplesti pletenicu.

Sastaviti krajeve pletenice i podaviti ih ispod testa. Napraviti krug od pletenice.

Tri veka dela, takoe, razviti u pravougaoni oblik, premazati ih puterom i složiti jedan deo preko drugog. Treća korica se ne premazuje.

Tako složene tri kore razviti u veliki pravougaonik, premazati ga puterom i uviti u rolnu.

Umotanu rolnu, takoe, premazati puterom i iseci parcice, debljine 2 cm.

Uzeti dublju šerpu, vel. 28 cm, i na dno šerpe staviti pek papir. Stranice dobro premazati puterom. U sredinu šerpe staviti krug od pletenice, a okolo poreati isecene delove, preklapajući svaki deo do polovine, svakim narednim isecenim delom.

Ostaviti da testo poraste, pa ga premazati mešavinom žumanceta i malo mleka. Krug od pletenice posuti makom, a isecene delove posuti susamom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je pogaca pecena. Ako treba pokriti je sa alu folijom, da površina ne izgori. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, ...

...pokriti krpom i ostaviti pet minuta. Zatim je izvaditi na vecu kuhinjsku krpu i umotati je. Kada pogaca bude prohlaena poslužiti je sa sirom, kajmakom, pecenicom...

Savet