

## Još jedna rascvetana pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 700 g brašna
- 200 ml mleka
- 200 ml jogurta
- 1 kockica kvasca
- 2 jajeta
- 1 belance
- 5 kašika ulja
- 2 kašice šećera
- 2 kašice soli

#### Za premazivanje kora:

- 60 g rastopljenog putera
- 60 ml ulja

#### Za premazivanje pogace:

- 1 žumance
- 2 kašice mleka

### Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaja, belance, so, ulje,

jogurt i pripremljeni kvasac. Umesiti mekše testo i ostaviti ga da naraste. Naraslo testo podeliti na dve polovine, s tim da jedna polovina bude veća. Veću polovinu testa razvuci u obliku valjka, pa ga podeliti na osam jufkica.

Uzeti jednu jufkicu i razvuci je u oblik elipse, pa je premazati mešavinom putera i ulja.

I ostale jufkice razviti u isti oblik, slagati jednu preko druge, a između premazivati masnocom. Osmu jufkicu razviti i složiti preko ostalih, ali je ne premazivati. Ostaviti 15-tak minuta, da testo odmori.

Manji deo testa podeliti na pet jufkica.

Uzeti četiri jufkice, razviti u oblik kruga (vel. 22 cm), premazivati masnocom i slagati jednu preko druge. I ovo, razvijeno, testo ostaviti da odmori 15-tak minuta.

Uzeti sada korice u obliku elipse i, na pobrašnjennoj, radnoj površini razviti veliku elipsu (skoro, od kraja do kraja, uže strane, stola), pa je ...

...preseći na tri dela, s tim da vrh testa ostane nepresečen.

Umotati pletenicu i staviti u tepsiju (vel. 30 cm) preko pek papira.

Testo u obliku kruga samo malo razvuci, koliko da se zalepe korice i podeliti ga na osam trouglova. Svaki trougao, po sredini, zaseci i vrh testa, jedanput, provuci kroz rasećeni deo.

Tako oformljene trouglove testa poreći preko pletenice. Kako ih poreći? Prva četiri trougla staviti u obliku krsta preko pletenice, a druga četiri između njih.

Ostala je još jedna jufkica (od manjeg dela testa, koji je bio podeljen na pet delova). Zadnju jufkicu razviti u oblik kruga i čašom (čiji je otvor 6 cm) izvaditi osam krugova.

Krugove premazati masnocom i slagati ih tako da svaki sledeći bude do polovine prethodnog kruga, kao na slici.

Uviti ih u rolat, počevši od uže strane, i napravljeni cvet staviti u sredinu pogace.

Ostaviti da pogaca naraste, pa je premazati mešavinom žumanceta i mleka. Posuti je makom i susamom, pa je staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne i pokriti krpom, da se malo prohladi.

Zatim je izvaditi iz tepsije i poslužiti. Prijatno!

**Savet**