Hrizantema pogaca

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **350 ml**mleka
- **9 kašika**jogurta
- **1/3 kašicice**sode bikarbone
- **1 kockica**kvasca
- **5 kašika**ulja
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1**jaje

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt (u kome je rastvorena soda bikarbona), ulje, šecer, so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da uskisne. Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na pet delova, tako da jedan deo bude malo veci, od ostalih.

Uzeti veliki pleh od el. šporeta i prekriti pek papirom. Na pobrašnjenu radnu površinu staviti najvece parce testa i razviti ga u krug, vel. 27cm. Prebaciti testo u pleh.

Uzeti drugu jufkicu i napraviti valjak, debljine 5cm, pa ga ...

...razviti u oblik pravougaonika, debljine 0,5cm, i širine 10cm. Dužina nije bitna. Razvijeno testo premazati

uljem i posuti brašnom.

Zatim iseci trake, oko 2 cm udaljenosti, jedna od druge, ali ne do kraja. Ostaviti sve cetiri strane testa neisecene, kao na slici.

Preklopiti testo, izravnati i pritisnuti prstima, da se krajevi zalepe.

Staviti preko kruga u plehu, tako da iseceni delovi idu malo preko kruga, ka ivicama pleha.

Tako uraditi i sa ostale tri jufke. Dve jufke staviti preko kruga a trecu staviti u sredinu, kao na slici.

Ostaviti pogacu da naraste, pa je premazati mešavinom žumanceta i malo mleka.

Staviti je da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, prekriti krpom i ostaviti da se, malo, prohladi, pa je poslužiti.

Savet