

Pletena pogaca



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 paket** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **1** jaje
- **1,5 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1** jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Kvasac rastvorite u mlakoj vodi sa kašicom šecera i ostavite sa strane par minuta. U dublji sud dodajte brašno pomešano sa solju. Dodajte jaje, ulje i mleko zatim nadošli kvasac. Rukom zamesite testo pokrijte krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Premesite nadošlo testo i podelite u tri jednaka dela.

Od svakog dela testa napravite valjke (prutice).

Poreajte valjke jedan pored drugog i ispletite pletenicu.

Pletenicu umotajte u krug i prebacite u nauljenu ogruglu tepsiju i premažite jajatom. Ostavite da stoji desetak minuta. Za to vreme uključite rernu na 250 stepeni. Pre nego što stavite pogacu da se pece premažite je još

jednom jajetom (prvim premazivanjem nisam potrošila celo jaje) i pospite susamom

Pecite u donjem delu rerne oko 30 minuta ili dok ne porumeni. Pogacu poslužite toplu.

Savet