

Upletena pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **4 kašika** ulja
- **1/2 kocke** kvasac
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **700 g** brašna

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca (koji smo sastavili sa mlakom vodom i mlekom) pa dodati i sve ostalo. Umesiti testo da bude ni mekano ni tvrdo. Testo pokriveno da odstoji 15-20 minuta. Razviti odstajalo testo što tanje seci testo u trake svaku traku iseci na jednake velicine.

Preklopiti (da se vide petljice) pa staviti u pleh...

...tako jedan red pa drugi i završiti sa trecim redom. U sredinu uviti kao cvet.

Ostaviti pogacu 20 minuta da odstoji.

Premazati je sa žumancetom i peci na 180 C 30 minuta.

Savet