Verenicka pogaca

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mlakog mleka
- **100 ml**kisele vode
- **1/2 kocke**kvasca
- **2 kašike**pavlake
- **5 kašika**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **1**belance
- **450 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**pavlake
- **malo**susama
- **malo**lanenog semena
- **malo**maka
- **malo**zlatnih školjkica za torte

Priprema

Rastopiti kvasac sa mlekom, dodati šecer, so, ulje, pavlaku, jaja, prašak za pecivo i sa brašnom zamesiti testo. Duže vidati testo rukama, jer tako je vazdušastije, a pogaca mekša. Ostavite testo 20-tak minuta da krene. Na radnu površinu isipati testo i odmah ga podelite na 2 dela, jedan veci, a drugi manji. Veci deo je osnova pogace, a manji deo je za pravljenje ukrasa na pogaci. Veci deo razviti oklagijom do velicine šerpe u kojoj ce se peci. Debljine testa odredite na osnovu želje koliko hocete da vam pogaca bude velika. Šoljom izvadite tri kruga od testa. Od tog testa napravite krug i isecite na 8 delova, kao kad pravite kiflice. Svaki deo zaseci nožem i uvrnuti kraj testa kroz taj prorez da bi se napravila latica cveta. Reajte latice cveta jednu do druge i postupak ponavljajte dok ne pokrijete šupljine testa. Ja sam dve šupljine testa pokrila laticama, a za trecu šupljinu sam malo testa umesila u pravilan krug, premazala ga razmucenim žumancetom sa pavlakom i umocila u samleveni mak. Od drugog dela testa napravite krug i nožem testo iseci na tanke trake. Na krugu sam preko maka postavila dve poprecne i dve uzdužne trake. Za sredinu druga dva cveta sam stavila male loptice od testa, premazala žumancetom i posula makom. Od jednog dela testa sam napravila manji pravougaonik, zasekla na 1 cm debljine, ali ne do kraja. Provlacila jedan deo testa kroz drugi sve do kraja i dobila uvijenu traku.

Modlicama u obliku srca sam vadila testo i rasporeivala po želji. Malom ccašom sam vadila krigove, stavljala jedan pored drugog, s tim da se deo kruga preklapa.

Uvila ih sve zajedno u rolat, presekla na pola i dobila ruže. Od modlica sam napravila list, pa ga nožem prerezala, ali ne do kraja, da bi licio na pravi list.

Celu pogacu sam premazala žumancetom, a po želji stavljala susam, laneno seme, mak, zlatne svetlucave perle za torte.

Za sredinu cveta koristila mak, za latice susam, za srca svetlucave šljokice...Dok pravite ukrase za pogacu testo narasta i cim sve završite odmah pecite na 180 C dok ne porumeni.

Prijatno.

Savet