

Novogodišnja venac-pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 puna kašika** šećera
- **1 dl** maslinovog ulja
- **3 dl** vode

Za premaz:

- **1 žumance** za premazivanje
- **2 kašike** vode
- **50 g** šećera
- **1 šaka** zrna nara

Priprema

U prosejano brašno dodajte so, šećer, kvasac, maslinovo ulje i vodu. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i podelite na 8 jednakih delova. Rasporedite delove u tepsiji uz ivicu u krug. Premažite žumancetom i ostavite da odstoji još desetak minuta

Za to vreme ukljucite rernu. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni (oko 25 minuta) da porumeni.

Izvadite iz rerne, pokrijte krpom i ostavite da se malo tišti.

Vodu i šecer promešajte i špinujte na vatri par minuta. Špinovani šecer malo prohladite i premažite pogacu. Na kraju pospite zrnama nara i poslužite.

Savet