

Cvetna pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 750 g brašna
- 1 kockica kvasca
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice šecera
- 1 jaje
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta
- 3 kašike mleka u prahu
- 300 ml mleka

I još:

- 200 g maslaca

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, so, jaje, ulje, jogurt, mleko u prahu, pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Dobro umešeno testo pokriti i ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na četiri jufke.

Svaku jufku razviti u krug, vel. većeg tanjira.

Razvijene kore slagati jednu preko druge, a između narendati (zamrznut) maslac. Maslac ne stavljati na zadnju

koru.

Uzeti dublju tepsiju, vel. 28 cm i dno obložiti pek papirom. Od naslaganih korica razviti malo vecu koru od posude u kojoj ce se peci.

Iseci koru prema dnu posude za pecenje, a krug, koji ostane, iseci na cetiri dela.

Formirani krug testa iseci na osam delova.

Svaki trougao zaviti u kiflicu, pa kiflicu preseći na pola.

Presecene kiflice poreati u pleh rasecenom stranom prema ivici pleha, a vrhovi da budu prema sredini.

Od isecenog kruga formirati ružice (testo uviti u spiralu) i staviti u sredinu pleha.

Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i posuti susamom i suncokretom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi i pokriti krpom, da se malo prohladi, pa je izvaditi iz tepsije i poslužiti.

Savet