Raskošni cvet pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1**jaje
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašicica**soli
- **6 kašika**ulja (za premazivanje kora)

Priprema

Kvasac razbiti u caši mlake vode sa 3-4 kašike brašna i ostaviti da nadoe. U posudu staviti brašno, jaje, sirce i so. Dodati nadošli kvasac pa umesiti meko tesko mlakom vodom. Posudu s testom staviti u kesu, a zatim uviti u krpu i staviti na toplom mestu da naraste. Kada naraste premesiti i ostaviti još 20 minuta. Naraslo testo podeliti na 4 loptice. Svaku rastanjiti u krug velicine tepsije u kojoj cete peci pogacu. Svaku koru premazati sa 2 kašike ulja,sem poslednje. Kore staviti u podmazanu ili papirom obloženu tepsiju.

Krug podeliti na sestine.

Na svakoj šestini, u uglu, napraviti prorez i provuci kraj trougla, odozdo, kroz taj prorez.

Zatim napraviti rez po sredini trougla ....

.... i vrh trougla provuci odozgo kroz rez.

Isto ponoviti i sa ostalim šestinama.

Ukrasiti sredinu...

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C...

...oko 20 minuta...

Zatim smanjiti na 150 C...

...i dovršiti pecenje.

Pecenu pogacu izvatiti iz tepsije i uviti u krpu da se prohladi do služenja.

Pogaca je meka, ne mrvi se cak i posle 2 dana.

Uživajte u toploj, mekoj i ukusnoj pogaci...

Prijatno :)

Savet

:)