

Slavska pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **750 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **350 ml** mleka
- **190 ml** vode
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **100 g** restopljeneog putera
- **2 kašičice** šećera
- **1,5 kašičice** soli

Testo za ukrase:

- **200 g** brašna
- **100 g** gustina
- **50 g** soli
- **150 ml** hladne vode

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Pomešati mleko, vodu i šećer, pa staviti da se tečnost ugrije. U toplu tečnost razmrviti kvasac i sačekati na kvasac uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, žumanca, rastopljeni puter, pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Testo ostaviti da naraste, pa ga izručiti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na tri veka i jedan manji deo.

Uzeti jedan veći deo i razviti koru, malo, veću od kalupa u kome će se testo peći (ja sam koristila kalup sa obrucem, 26cm). Staviti kalup na razvijenu koru, pa testo oko kalupa iseci u obliku trouglova. Dobija se kora koja lici na zvezdu.

Na dno kalupa staviti pek papir a stranice dobro premazati puterom. Isecenu koru prebaciti u kalup, sa ivicama uz stranice kalupa.

Drugi, veći, deo razviti u obliku valjka, uvrtni testo i staviti u kalup, uz ivicu kalupa.

Trouglove, koji su bili uz ivicu kalupa, prebaciti preko valjka i vrhove saviti ispod testa.

Treći, veći, deo podeliti na pola. Od svake polovine napraviti valjak i uplesti pletenicu. Napravljenu pletenicu staviti pored drugog testa.

I, na kraju, četvrti deo podeljenog testa samo staviti u sredinu. Ostaviti testo da naraste.

Testo za ukrase: Od navedenih sastojaka zamesiti testo i praviti ukrase, po želji. Naraslo testo premazati mešavinom mleka i žumanceta, pa poreati napravljene ukrase (njih ne premazivati).

Staviti slavski kolac da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je testo peceno) i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni slavski kolac prebaciti na tacnu za poslužnje.

Savet

Ovo je, zakasneli (zbog kvara kompjutera), recept slavskog kolaa, za moju slavu - Sveti Jovan Krstitelj.