

## **Žu-žu pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **650 g**brašna
- **150 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kockicakvasca**
- **50 ml**ulja
- **2 jajeta**

#### **Za premazivanje kora:**

- **150 gr**astopljenog putera

### **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, rastvoriti kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt, jaja i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Zamešeno testo ostaviti da naraste, pa ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti na dva dela.

Od oba dela razviti koru u pravougaoni oblik.

Jednu koru premazati rastopljenim puterom, pa...

...preklopiti sa drugom korom.

Tako formiranu koru, uzdužno, preseci na pola, da se dobiju dva pravougaonika.

Premazati prvu polovinu rasecene kore sa rastopljenim puterom, pa poklopiti sa drugom polovinom kore.

Zatim dobijenu koru iseci na tri trake, pa...

...svaku traku iseci na kocke (otprilike 4x4cm).

Uzeti kalup sa obrucem (vel. 26cm) i dno prekriti pek papirom. U kalup složiti polovinu kockica, premazati ih puterom, pa preko složiti ostatak testa. Površinu pogace premazati puterom i posuti susamom.

Sacekati da naraste, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi, ne vadeci je iz kalupa.

Prohlaenu pogacu izvaditi i poslužiti.

## **Savet**