

Prolecna pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 jaje**
- **200 ml** mleka
- **po potrebi** semenke lana

Priprema

U malo mlake vode razbiti kvasac sa 3-4 kašike brašna i ostaviti da nadoe.

U posudu staviti ostatak brašna, so, jaje i mleko. Dodati narasli kvasac i mlakom vodom umesiti meko testo.

Posudu s testom staviti u kesu, zatim uviti u krpu i ostaviti na toplom da naraste. Kada naraste, premesiti i ostaviti još jednom da naraste.

Od testa odvojiti 5 manja dela, za 5 male loptice, (da mogu da se razviju velilicine tacne). Ostatak testa umesiti i staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje.

U testu, cašom napraviti 5 udubljenja.

Svaki deo izvaenog testa razviti u krug velicine tacne, kao i onih 5 koje smo odvojili na pocetku. Spajati po dve,

izmeu posute sa malo brašna.

Svaki krug iseci na osmine, 7 trouglica raseci po sredini i provuci vrh, a krajeve saviti.

Reati oblikovane latice unutar izbušenog kruga. Od osmog trouglica oblikovati kuglicu, malo nakvasiti vodom, uvaljati u semenke lana i staviti u sredini cveta.

Isto ponoviti i sa ostalih 8 loptica. Spojiti po dve razvijine, izmeu posute sa malo brašna, raseci na osmine, oblikovati latice, od jednog trougla napraviti sredinu....

Rernu u meuvremenu ukljuciti na 200 C.

Ja sam ukljucila kada sam stigla do 3 cvetica.

U toku pecenja smanjiti na 150 C.

Pogacu odvojiti od papira, uviti u krpnu i kada se prohladi uživati u mekanom i toplom zalogaju :-)

Savet

Prijatno :-)