

## ***Svecana pogaca (5)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 1 belance
- 1 **cašajogurta**
- 2 **dlmleka**
- 1 **dlvode**
- 1 **kockakvasca**
- 1 **kašicicašecera**
- 2 **kašicicesoli**
- 3 **kašikaulja**
- 900 **gbrašna**

#### **Za premazivanje:**

- 1 žumance
- 3 **kašikajogurta**
- 30 **gsusama**
- 3 **gmorske soli**

### **Priprema**

Kvasac razmutite sa vodom, šećerom i kašikom brašna. Izmešajte varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaje, belance, so, ulje, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite testo. Testo mesite duže da postane glatko i dok se ne pojave mehurici, dovoljno 10-ak minuta. Margarin razgrejati da može lakše da se maže. Testo isipati na radnu površinu, premesite ga i podelite na 2 dela, a svaki deo na 5 loptica. Sve delove razvijte oklagijom do velicine plitkog tanjira, izmeu premažite margarinom i slagati jednu na drugu koru svih 5. Zadnja se ne premazuje. Od svih delova razvijte veliki krug. Tockicom za testo preseći na 10 delova kao za kiflice. Na svakom delu zaseći nožem testo po sredini i onda provucite vrh testa kroz taj prorez 2 puta, bude uvrnuto. Postupak ponoviti sa svim delovima i ostavite ih po strani.

Od drugih 5 loptica opet napravite krug, rastanite ga, a izmeu premazujete margarinom. Zadnja kora se ne premazuje. Razviti veliki krug i tockicom presećite testo na trake jednake velicine. Ako želite da vam traka bude uža presećite testo odnosno trake na pola. Svaku traku uviti u rolatic. Prvi deo testa poreati u šerpu u kojoj ce se peci, ali tako da vrh bude okrenut ka vrhu šerpe, a onaj duži deo posluži kao podmetac da bi ste stavili rolat. Poreati sve tockice, odnosno rolatice po želji, ali sa razmakom.

Preostali margarin premažite preko cele pogace i ostavite 15 minuta da krene pogaca. Žumance umutiti sa jogurtom i premazati celu pogacu. Posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

## **Savet**