

## **Praznicna pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna tip-500**
- **1/2 cašeulja**
- **1 cašavode**
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašikesirceta**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **1 cašamleka**
- **1 rakijska cašicamaslinovog ulja**
- **2 žumanceta**
- **malosusama**

### **Priprema**

Umlaciti mleko sa 1 kašicicom šecera pa dodati kockicu kvasca i prekriti da naraste.

Kad kvasac naraste zamesiti glatko testo od brašna, soli, ulja, vode i sirceta. Zatim ostaviti testo da odmori i naraste pola sata.

Pouljiti pleh, odvojiti parce testa za ukrašavanje, a ostatak testa bez premesivanja preneti u pleh. Našarati pogacu, premazati žumancima i posuti susam. Peci na 150 stepeni, 30 minuta.

Pogaca je pravljena u slavu Svetog Jovana Krstitelja. Služiti uz grože, po narodnom obicaju.

## **Savet**