

Praznicna pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **1** cašapavlake
- **100 ml** ulja
- **1** kockakvasca
- **1** kašicica šecera
- **3** kašicice soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **1** kg brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **3** kašike jogurta
- **30 g** susama
- **1** kašica sajaja za torte
- **200 g** margarina

Za ukrase:

- **100 g**gustina
- **200 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **2 dl**vode

Priprema

Prvo napravite ukrase. Zamesite testo od gustina, vode, soli i brašna. Umesite glatko testo, razvijte oklagijom i modlicom po želji vadite ukrase. Poreajte na plato do upotrebe. Ja sam koristila modlicu u obliku srca i u obliku cvetica razlicitih velicina.

U odgovarajuću posudu stavite pavlaku, mlaku vodu, šećer i kockicu kvasca. Razmutite kvasac, dodajte 3 kašika brašna i ostavite 5 minuta da krene. U vanglu stavite jaje, belance, so, ulje i isipajte nadošli kvasac. Zamesite testo postepeno dodajuci brašno. Umesite glatko testo i odmah ga podelite na tri dela, a svaki deo na 6 loptica. Margarin zagrejte. Svaku lopticu rastanjite oklagijom i premažite margarinom. Poreajte jednu na drugu i svaku premazujete, sem zadnje. Razvijte veliki krug kao za kiflice i presecite testo na 8 delova. Na širem kraju zasecite testo nožem i smotajte kiflice, pa celu kiflicu uviti kao podkovicu. Poreajte u šerpu gde će se peci i to je osnova pogace. Preko svakog dela staviti po nekoliko kašika margarina.

Drugi deo testa razviti u veliki krug. Tockicem preseći na uže trake celom dužinom na oko 1,5 cm debljine. Poreati po sredini šerpe. Premazati sa 3-4 kašika rastopljenog margarina.

Treci deo testa razviti isto u veliki krug, pa tockicem preseći kao za kiflice. Svaki deo testa zaseći po sredini da bi mogao onaj uži deo testa da se prouve dva puta kroz taj otvor. Poreati između tockica tako da vrh viri ka ivici šerpe. Ostatak margarina prekriti preko cele pogace. Pustiti 10-ak minuta da krene pogaca. Žumance umutiti sa jogurtom, cetkicom premazati celu pogacu, posuti susamom i zlatnim prahom. Poreati ukrase za pogacu po želji. Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 170 C i peci dok pogaca ne porumeni i dok se ne odvoji od ivice šerpe.

Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet