

# *Svecana pogaca na sprat*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Za vecu pogacu:**

- **750 g**brašna
- **375 ml**mleka
- **1**kvasac
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašicicesoli**
- **80 g**margarina
- **1**žumance

### **Za manju pogacu:**

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **40 g**margarina
- **20 g**kvasca
- **1**žumance

### **Za ukrase:**

- **2 cašebrašna**
- **1 cašaprokljucale vode**
- **1 kašicicasoli**

- **1 kašikaulja**

## **Priprema**

Kvasac otopiti u mleku, dodati šecer i malo brašna te ga ostaviti da nadoe. U ostatak brašna umešati so i dodati mu nadošli kvasac i zamesiti testo. Podeliti ga na dva dela (manji i veci) i ostaviti na topлом da se podigne. Veci deo razvuci i premazati margarinom. Uviti u rolat i preseći celom dužinom na pola. Dobijene delove meusobno uviti i sastaviti da se dobije krug. U kalup 28cm staviti dobijeni krug, a u štedinu staviti ostatak testa. Ostaviti da se podigne i premazati razmucenim žumancetom. Peci na 200C da porumeni.

Kvasac otopiti u mleku, dodati šecer i malo brašna te ga ostaviti da nadoe. U ostatak brašna umešati so i dodati mu nadosli kvasac i zamesiti testo. Testo podeliti na pola, a jednu polovinu isto podeliti na pola. Dobiju se tri dela testa. Ostaviti da se testo udvostruci. Veci deo testa podeliti na 9 delova i oblikovati loptice. Manje delove testa razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Premazati testo margarinom i preko njega staviti drugi komad testa. Iseci na 8 delova i svaki deo zaseci u sredini na široj strani. Vrh testa provuci kroz otvor i formirati laticu. Uraditi tako sa svih 8 delova. Poreati 8 loptica u krug u kalupu 22cm. Izmeu svake loptice staviti laticu i na kraju u sredinu staviti devetu lopticu. Ostaviti da se pogaca podigne. Premazati je umucenim žumancetom i peci na 200C da porumeni.

Kad se pogace prohlade spojiti ih uz pomoc belanceta i štapica za ražnjice.

Cvetovi i obod 1 caša vode da prokljuca. Dodati so i ulje. Zakuvati sa dve caše brašna. Dobije se sipkavo testo. Na radnoj ploči umesiti testo sa postepenim dodatkom brašna. Testo treba da bude kao plastelin. Praviti ukrase i lepiti na pogacu uz pomoc belanceta. Sušiti u rerni na 100C 10 minuta, a zatim iskljuciti rernu. Ostaviti da se pogaca ohladi u rerni.

## **Savet**