Pogaca savijena kifla



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **4 kašike** ulja
- **1 kašicica**soli
- **2**jajeta
- **650 g**brašna
- **2 kašike**istopljenog putera ili margarina
- **2 kašike**ulja

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**mleka
- **semenke**lana, maka i susama

Priprema

U 3 dl mlakog mleka staviti 1 kašicicu šecera i 1 kašiku suvog kvasca, da stane 5 minuta pa dodati 2 jajeta, 4 kašike ulja, 1 kašicicu soli i 650 gr brašna. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadodje podeliti ga na 3 nejednaka dela (500 gr, 400 gr i 200 gr).

Veci deo razvaljati u krug od 34 cm iseci na 6 trouglova. Svaki trougao pri vrhu zaseci na 3 mesta, uviti kiflicu malo saviti kao potkovicu i staviti do ruba kalupa precnika 26 cm prethodno podmazan puterom ili obložen papirom. Savijene kiflice premazaati sa mešavinom 3 kašike istopljena putera i 3 kašike ulja. Drugi deo testa razvaljati u krug precnika 25 cm, iseci na 6 trouglova, zasecenih pri vrhu na 3 mesta, uviti kiflice malo saviti i staviti do prvog reda savijenih kiflica. Premazati sa mešavinom putera i ulja. Treci najmanji deo testa podeliti na 8 delova. Od 1 dela oblikovati kuglicu, od 2 dela razvaljati testo, izreckati u mrežu i obložiti kuglicu. To staviti na sredinu pogace. Od preostalih 6 delova testa razvaljati kao lentu presaviti, urolati i staviti izmedju velikih do ruba kalupa savijenih kiflica.

Ostaviti pogacu da stane 40 minuta, premazati sa mešavinom od 1 žumanceta, 1 kašike ulja i 1 kašike mleka. Posuti pogacu sa semenkama maka, lana i susama. Peci na 170 stepeni 40 minuta.

Savet