Božicna pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **250 ml**toplog mleka
- **125 ml**tople vode
- **30 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice**soli
- **6 kašika**ulja
- **1** jaje
- **1 kašicica**šecera

Premazivanje testa:

- **60 g**otopljenog margarina

Premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **1 kašicica**mleka
- **1 kašicica**ulja

Priprema

U ciniji izmrviti kvasac, dodati šecer i malo toplog mleka. Dodati par kašika brašna i promešati. Ostaviti na toplom da se kvasac aktivira. So izmešati sa brašnom. U ciniju dodati razmuceno jaje, ulje, preostalo mleko i

toplu vodu. Dodavanjem brašna zamesiti glatko testo. Ostaviti na toplom mestu da se podigne.

Dobijeno testo premesiti i podeliti na dva dela. Jedan deo neka bude malo veci od drugog.

Veci deo podeliti na 4 jednaka dela (latice), a manji deo podeliti na 5 delova (za sredinu pogace). Oblikovati loptice i ostaviti da stoje na toplom mestu da se udvostruce. Kalup za tortu 24 cm obložiti papirom za pecenje.

Razvuci 4 loptice (svaku posebno) na velicinu veceg plitkog tanjira i premazati margarinom, sem poslednje. Složiti testo jedno na drugo. Iseci na 8 trouglova. Svaki trougao zaseci na široj strani i vrh provuci kroz rupicu. Tako se dobije latica. Ponoviti postupak sa svih 8 trouglova. Vrh latice saviti na dole i staviti u kalup.

Postupak za sredinu pogace. Razvuci 5 loptica na velicinu malog plitkog tanjira. Jednu iseci na 8 trouglova i rasporediti izmeu latica u kalupu. Ostalih 4 premazati margarinom i složiti jednu na drugu. Seci testo na 8 delova do sredine testa. Tu delovi ostaju spojeni. Svaki deo uviti dva puta oko svoje ose. Prebaciti u sredinu pogace. Pokriti krpom i ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Žumance izmešati sa mlekom i uljem i premazati pogacu. Staviti je u hladnu rernu ukljucenu na 200 C. Peci je da lepo porumeni.

Savet