

Raskosna zvezda pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 cepsirceta**
- **po potrebi** mlake vode
- 2jajeta
- **po potrebi** semenke susama i lana
- **po potrebi** ulja

Priprema

U mlakoj vodi razbiti kvasac sa malo mlake vode i ostaviti na topлом da naraste. Narasli kvasac sjediniti sa brašnom, jednim jajetom, šolju i sircetom. Mlakom vodom umesiti testo i ostaviti da naraste. Testo pokriti kesom i krpom. Kada naraste, premesiti i ostaviti još jednom da naraste. Naraslo testo podeliti na 3 dela. Svaki deo testa razviti u krug velicine tepsije, reati koru reko kore, izmeu premazane sa malo ulja, u tepsiji obloženu pek papirom.

Sredinu izvaditi cašom pa zaseći 8 krakova, ali ne do kruga. Na svakom kraku zaseći trougao i krajeve krakova provuci kroz trougao.

Na sredini svakog kraka urezati nožem liniju, a od izvaenog dela umesiti lopticu i vratiti u sredinu.

Pogacu premazati umucenim jajetom, posuti semenkama i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200C.

Savet

Ukusna i dekorativna pogaa, pogodna za sveane trpeze, kako izgledom tako i ukusom :)