Lisnata pogaca (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg**brašna
- **200 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **1**jaje
- **1**belance
- **2 kašike**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Za premazivanje korice:

- **50 g**maslaca ili margarina

Za premazivanje pogace:

- **1**žumance
- **2 kašike**mleka

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, belance, ulje i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo pokriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na cetiri dela. Od svakog dela razviti krug, malo veci, od 26cm. Svaki deo, razvijenog, testa premazivati maslacem (ili margarinom) i reati jedan na drugi. etvrtu koru ne premazivati.

Uzeti kalup, sa obrucem, vel. 26cm i dno kalupa pritisnuti na, premazano, testo, da se ocrta krug. Ostatak testa (oko ocrtanog kruga) izrezati (od njega ce se napraviti ružice).

Stranice, pomenutog, kalupa sa obrucem premazati maslacem, a dno prekriti pek papirom. U, tako pripremljeni, kalup prebaciti testo. Krug testa iseci na osam trouglova, ali tako da 3cm od ivice kruga ostane neiseceno. Zatim svaki trougao raseci, po dužini, pa svaki, raseceni, deo spiralno uviti.

Od ostatka testa napraviti ružice i poreati ih oko pogace (na svaki trougao), a jednu ružicu staviti na sredinu pogace.

Ostaviti pogacu da naraste. Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta i mleka. Staviti je da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada se pogaca ispece (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi kalup iz rerne, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Zatim skinuti obruc, skloniti pek papir i pogacu prebaciti na tacnu. Uživajte u ukusu!

Savet