

## Kifla pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **700 g** brašna (+ za domešivanje)
- **180 g** gustog jogurta
- **100 ml** tople vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** šećera
- **3** jajeta
- **2** žumanceta

### ...i još:

- **250 g** maslaca (zamrznutog)
- **2** belanceta
- susam

## Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati kvasac, so i šećer. Kašikom promešati. Zatim dodati jogurt, jaja, žumanca, vodu i zamesiti testo. Testo mesiti malo duže, uz dodavanje, najviše, 2-3 kašike brašna (testo će i dalje biti malo lepljivo). Umešeno testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Uzeti dublju šerpu, vel. 28cm, pa dno prekriti pek papirom a stranice premazati maslacem.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu, radnu, podlogu i podeliti ga na osam, jednakih, jufkica (loptica testa).

Svaku juškicu, oklagijom, razviti u krug, velicine većeg tanjira.

Preko prvog, razvijenog, kruga narendati deo maslaca (maslac podeliti da imate za sedam korica), preklopiti drugim krugom testa, opet narendati maslac..., i tako dok ima testa, s tim da preko zadnje korice se ne renda maslac.

Poreano testo, oklagijom, razviti, da bude samo malo šire od posude, u kojoj će se peći. Zatim testo iseci na osam, jednakih, trouglova.

Svaki trougao testa uviti u kiflicu, pa kiflicu preseći na pola (po dužini).

Isecene kiflice poreati u šerpu. Kako? Kiflice staviti, prvo, na četiri strane, pa zatim između staviti po jednu, isecenu, kiflicu. Jedan vrh kiflice da bude okrenut ka sredini posude, a drugi kraj ka stranici posude (rasećenim delom se spajaju).

Posudu sa testom prekriti providnom folijom i ostaviti da testo, dobro, naraste, oko dva sata. Zatim pogacu premazati, umućenim, belancima, posuti susamom i staviti da se peče u, prethodno, zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada pogaca dobije, lepu, rumenu boju prekriti je alu folijom i vratiti da se ispeče do kraja (probati cackalicom da li je pečena).

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je izvaditi iz posude, u koju se pekla, staviti je na tacnu i poslužiti.

## **Savet**