

Svecana pogaca "Kruna"



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1/2** **čaše** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **1** žumance
- **3-4 kašike** vode

Za krunu:

- **1,5** **čaša** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** vode

Priprema

Kvasac staviti u toplo mleko, dodati kašičicu šećera i sačekati da nadoe. U vanglu sipati brašno, ulje i nadošao kvasac, te postepeno dodavati jogurt dok se ne postigne željena gustina. Testo ostaviti na toplom da nadoe, pa ga ponovo premesiti.

1/3 testa odvojiti za dekoraciju. Umesiti ga sa još malo brašna i razviti. Jedan deo testa iseci na trakice i praviti

ružice.

Od drugog dela testa pomocu modlice za kolace napraviti ukrase za dekoraciju po želji.

Radnu površinu posuti brašnom. Na nju ostaviti ostatak testa, umesiti okruglu pogacu i ubaciti je u podmazanu šerpu. Premazati je vodom i ukrasiti listovima. U sredinu staviti cvetove, prethodno posute brašnom da se se zalepe. Pogacu ostaviti da nadoe, pa je premazati umucenim žumancetom. Peci u zagrejanj rerni na 170 stepeni.

Kruna: Šolju i po brašna pomešati sa solju i malo vode te zamesiti tvre testo. Testo razviti, izrezati nekoliko debljih traka i svaku premazati uljem. Ovalnu posutu prekriti folijom. Zatim premazati umucenim jajetom.

Preko posude reati trake i ukrase od testa (po želji) dok se ne dobije kruna željenog izleda. Krunu peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Staviti je na sredinu pogace.

Savet

Ova pogaa je veoma dekorativna, pa je idealna za sveane prilike - venanja, krštenja, roendana.....