

Pogaca - dekorativna uvrnuta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**vode
- **1 kocka**kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**šecera
- **200 g**margarina
- **50 g**susama
- **1**žumance
- **125 ml**ulja
- **1 kg**brašna

Priprema

Staviti vodu kvasac i šećer da nadoe, dok to stoji pripremiti u ciniji brašno, ulje, 2 jajeta, so. Sve to umesiti, kad se dobije glatka masa pobrašnjaviti radnu površinu, staviti testo i poklopiti cinijom.

Posle deset minuta izraditi margarin testo podeliti na 6 loptica razvuci ih velicine tanjira, pet premazati margarinom, a šestu ne, staviti jednu na drugu, poslednju staviti ne namazanu razvuci velicine tepsije i staviti u tepsiju.

Testo seci kao na slici sredina se vadi cašom.

Uvrnuti krajeve kao na slici.

Gotovu pogacu namazati žumancetom posuti susamom i ostaviti da naraste u tepsiji, peci u zagrejanj relni na 200 C, 20 minuta.

Savet

Pogaa je još lepsa ako kad je peena se premaze uljem.