

Slatka pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2-2,5 dl** mleka
- **100 g** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1** jaje

Nadev:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **80 g** margarina
- **3-4 kašike** džema od narandže
- **1** narandža, korica
- **100 g** oraha

Za premaz:

- **1** žumance

Za ukrašavanje:

- **malom** aka

Priprema

U brašno staviti so, šećer, kvasac, ulje i jaje, te sa toplim mlekom umesiti testo. Ostaviti ga da odmara 45 minuta, pa ga podeliti na 4 lopte. Dok testo raste, napraviti nadev tako što otopimo cokoladu sa margarinom, dodamo džem i narendanu koricu narandže. Dodamo orahe.

Svaku loptu razvucemo velicine pleha 25 cm, premažemo nadevom i preklopimo sledecom korom. Poslednju ne mažemo. Tako složeno testo odložimo u zamrzivac na 40tak minuta.

Izvadimo testo iz pleha, pa ga razvucemo oklagijom na velicinu pleha u kom cemo peci, 30-32 cm. Manjom cinijom na sredini utisnemo kružnicu, režemo testo na 16 delova.

Uzimamo po dva dela rukama i uvrćemo u suprotne strane, po tri puta, i tako sa svih 16. Krajeve malo saviti unutra i oblikovati latice. Ostaviti da odmara najmanje pola sata. Pre pecenja, razmutiti žumance sa par kapi vode i premazati pogacu. Posuti sredinu i krajeve makom. Rernu dobro ugrejati. Peci na 200 stepeni da lepo porumeni.

Savet