

Pogaca 2 U 1



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **2,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** margarina
- **1 kocka** kvasca

Priprema

U mleko otopiti kvasac, u jednoj posudi umutiti dva jaja pa sjediniti sa mlekom. U posudi sa brašnom umešati 2,5 kašičice soli, onda dodati mleko u kome su razmucena jaja i kvasac i sve lepo umesiti. Ako je potrebno dodati još malo brašna da se testo ne lepi. Ostaviti 1 sat da naraste. Testo premesiti i podeliti na dva jednaka dela. Svaki deo podeliti na 5 jednakih delova. Oblikovati u jufkice i svaku razvuci oklagijom koliko testo dozvoli. Margarin podeliti na 8 delova. Svaku razvucenu jufku premazati margarinom. Petu ostaviti ne premazanu. Dok se premazane jufke odmaraju isto ponoviti sa drugom polovinom testa. Pripremiti dve šerpe od 5 l i podmazati. Prvu jufku razvuci na debljinu tupe strane noža i onda kao na slici preseći po sredini traku širine 3 prsta i uviti je kao rolat. Rolat staviti na sredinu podmazane šerpe.

Preostalo testo podeliti na 8 delova, kao na slici i uviti kao kiflu. Kiflu preseći po sredini i redjati oko postavljenog rolata. Deblji kraj okrenuti prema stranici šerpe. Ostaviti da naraste dok se ne popune sve praznine između kifli. Onda premazati umućenim žumancetom. Ponoviti postupak sa preostalim materijalom i oblikovati pogacu na isti način u drugoj šerpi. Peci na temperaturi od 230 stepeni. Pogacu možete ukrasiti po želji. Sredinu posuti susamom ili lanenim semenom, makom, kimom, po vašoj želji.

Savet