

Šešir pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **3-4 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **200 g** otopljenog margarina
- **1** šoljamleka
- **2 kašike** kisele pavlake

Za premaz:

- **1** jaje
- **malosemenki** po izboru

Priprema

Od navedenih sastojaka, uz dodavanje tople vode, umesiti meko testo, ostaviti malo margarina za premazivanje. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zida posude. Ostavit ga na toplom da se udvostruci, pa ga podeliti na tri dela, i jedan manji, za cvetic.

Jednu loptu podeliti na sedam manjih. Šest razviti oklagijom, premazati margarinom i poslagati jednu na drugu.

Sedmu lopticu razviti u koricu, iseci na trake, isplesti mrežicu i staviti preko ostalih kora. Staviti testo u sredinu

pleha, to će biti srednji deo šešira.

Za obod, drugu loptu rasuci, pomastiti i smotati u rolat.

Staviti rolat oko prvog dela.

Treći deo testa podeliti na tri loptice i svaku razvuci u pantljiku za pletenicu.

Uplesti pletenicu koja će biti drugi deo oboda.

Pletenica treba da bude dovoljne dužine da se može omotati oko prvog dela oboda. Od najmanje loptice formirati cvetac koji će biti ukras.

Složenu pogacu ostaviti da odmori još malo. Odvojiti belance i žumance. Žumancetom premazati srednji deo šešira i posuti susamom. Prvi deo oboda premazati belancetom i posuti lanom, a pletenicu premazati umucenim ostatkom belanceta i žumanceta i posuti curikotom. Cvetac takoe premazati umucenim jajetom, uposuti semenjem. Pogacu peci da lepo porumeni.

Savet