

Grozd pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **800** g brašna
- **2** kašičice soli
- **2** kašike šećera
- **2** kašike suvog kvasca
- **1** jaje
- **100** g topljenog margarina
- **100** ml ulja
- **250** ml mleka

Za premaz:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **malomaka**

Priprema

Zamesiti od navedenih sastojaka, uz dodavanje tople vode, mekano testo i ostaviti ga na toplom da se udupla. Za to vreme napraviti semu, radi lakšeg rada.

Podeliti testo na 25 loptica. Od toga, 19 treba da su vece, 4 srednje i 2 male. Od vecih loptica odvojimo dve, jednu za peteljku, drugu za listove i grancice.

Staviti papir za pecenje u pleh, pa slagati donji deo pogace. Prvo staviti 3 vece loptice u prvi red, pa ispod 4, zatim u treci red opet 3 vece loptice. U 4ti red idu 2 srednje loptice, a u poslednji, peti, 1 mala.

Gornji deo pogace slažemo tako što između zareza na donjem delu pogace, u prvom redu stavimo 2 vece loptice, ispod 3 vece loptice, u trecem redu 2 vece, cetvrtom 2 srednje i petom, 1 malu lopticu.

Od jedne vece loptice formirati peteljku, a od druge grancice i listice. Ostaviti pogacu da odmara, premazati umucenim jajetom i malo posuti makom. Listice i grancice staviti na pogacu pre nego što stavite pleh u pecnicu.

Peci pogacu u zagrejanjoj rerni, da fino porumeni.

Savet

Unapred se izvinjavam što su šeme ovakve, na brzinu sam crtala...