

Grozd pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikešecera**
- **2 kašikesuvog kvasca**
- **1jaje**
- **100 gotopljenog 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 toplo 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 treći 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 trećem redu 2 vece, četvrtom 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 мало posuti makom. Listice i grancice staviti na pogacu pre nego što stavite pleh u pecnicu.

Peci pogacu u zagrejanoj rerni, da fino porumeni.

Savet

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