

Slatka pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna (T - 500)
- **180 ml** mleka
- **2** žumanca (belanca ostaviti za premazivanje)
- **1 kockica** kvasca
- **30 g** omekšalog margarina
- **70 g** šećera
- **1 kašičica** soli

Fil:

- **200 g** euro krema

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašičice šećera podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, šećer, so, omekšali margarin, žumanca i pripremljeni kvasac. Umesiti testo. U pocetku ce se lepiti za ruke, ali kako se više mesi od testa ce postati jedna glatka masa. Prekriti providnom folijom i ostaviti na toplom da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i podeliti na cetiri dela. Od svakog dela napraviti lopticu testa.

Uzeti dublju tepsiju (vel. 26 cm), ivice premazati margarinom i prema velicini dna tepsije iseci krug od pek papira.

Uzeti prvu lopticu testa, razviti krug, malo da prelazi ivice isecenog kruga od pek papira, i prebaciti ga na papir. Sada uzeti dno kalupa sa obrucem, iste velicine kao tepsija, i pritisnuti ga malo na testo, da se ocrta krug, velicine papira preko koga je testo prebaceno.

Eurokrem dobro izmešati (izmešati ga, da se sjedini beli i tamni deo, ako je potrebno staviti ga sa ambalažom malo u toplu vodu). 1/3 eurokrema premazati preko ocrtanog kruga na testu.

Isto uraditi sa drugom i trecom lopticom, a cetvrtu samo prebaciti i ne premazivati. Preko svih, naslaganih korica, staviti dno od kalupa i okolo njega iseci višak testa.

Na tako pripremljeno testo, u sredinu, staviti srednju cašu i blago pritisnuti, da se ocrta krug.

Sada testo iseci (ne dirajuci krug) prvo na cetiri dela, pa zatim svaku cetvrtinu, opet, iseci na cetiri dela.

Sada uzeti dva isecena dela, podici ih i okrenuti ih za 360 stepeni, i jedan i drugi deo.

Tako uraditi sa svim isecenim delovima.

Kada smo formirali pogacu, svaku ivicu isecenog kraja malo podviti unutra.

Pažljivo, sa papirom, prebaciti pogacu u tepsiju i ostaviti da naraste. Naraslo testo premazati umucenim belancima, kojima je dodato nekoliko kapi ulja.

Pogacu staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 stepeni. Kada se ispece izvaditi je iz rerne, ostaviti da se malo prohladi, pa je vaditi iz tepsije. Mislim da ce pogaca da vas oduševi i izgledom i ukusom.

Savet