

## **Gerber pogaca**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za pogacu:**

- **1-1,2 kgbrašna**
- **2jajeta**
- **200 mljogurta**
- **200 mlmlake vode**
- **1 kašikasoli**
- **1 mala kašikašecera**
- **5 kašikaulja**
- **1 germa - kvasca**

### **Priprema**

Zamijesi tjesto nek odstoji da nadodje, a potom ga podijeli na 10 dijelova. Jedan dio ostavi po strani, a ostalih devet razvaljaj na krugove, premazuje margarinom i stavljaj jedni na drugu. Devetu ne maži margarinom. Razvaljaj veliki krug i sijeci ga na 8 dijelova (kifli). Od svakog dijela se mota velika kifla koja se reže na pola i dobije se 16 kifli koje su u jednom dijelu deblje, a u jednom tanje. Podmazati tepsi i redati u krug deblji dio kifle, a potom ispred njih tanji dio kifle. Od 10 dijela razvi koru i vadi krugove cašom i popunjavaj sredinu. Premaži žumancetom i pospi susamom i peci 1 sat. Prvo peci na 200 stepeni, a zatim smanji na 150 stepeni.

### **Savet**

im pogaa malo porumeni prekri je folijom.