

## *Pogaca Prolecni cvet*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 dl** ulja
- **2** jaja
- **3 dl** mlakog mleka

#### **Fil:**

- **400 g** mlevenih cvaraka

### **Priprema**

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šećer i ostaviti na toplom da nadože. Za to vreme u posudi za mešenje sjediniti polovinu brašna, so, ulje i jaja pa dodati nadošao kvasac. Promešati i postepeno dodavati preostalo brašno, pa umesiti glatko testo (ako je potrebno, dodati malo mlake vode). Testo pokriti pamucnom krpom i ostaviti na toplom da naraste, oko 45 minuta. Dok testo narasta, samleti cvarke na mašini za mlevenje mesa. Podeliti fil na 3 dela.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu površinu i razviti, a zatim premazati trecinom cvaraka.

Preklopiti testo kao što je prikazano na slici.

Preklopiti u suprotnom smeru.

Urolati i ostaviti da odmori 20 minuta.

Nakon toga opet razviti testo, premazati ga drugom trecinom cvaraka, ponoviti sva preklapanja i opet ga ostaviti da odmori. Nakon ovog odmaranja, ponoviti sve još jednom (ukupno 3 puta treba premazivati testo cvarcima i 3 puta treba da odmori). Odmoreno testo podeliti na dva dela. Jedan deo razvuci u oblik kvadrata.

Uviti u rolat. Isto uraditi i sa drugim delom (razviti i urolati).

Krajeve rolata iseci kao na slici. Ukupno cete dobiti 8 manjih delova širine oko 4 cm.

Dobijene delove poređati u okruglu tepsiju tako da formiraju cvet. Tepsiju ne treba podmazivati.

Od preostalih rolata naizmenicno seci trouglove.

Dobijene trouglove naizmenicno poređati oko cveta. Po želji posuti susamom i lanom, pa peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

## **Savet**

Od ovog testa obično modlom vadim pogačice, ali sam ovog puta oblikovala pogaču po Minjinom uputstvu.