

## **Pogaca Prolecni cvet**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **800 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **1 dlulja**
- 2jaja
- **3 dl**mlakog mleka

#### **Fil:**

- **400 gm**levenih cvaraka

### **Priprema**

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šefer i ostaviti na toplo da nadoe. 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 toplo 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 poreati u okruglu tepsiјu tako da formiraju cvet. Tepsiјu ne treba podmazivati.

Od preostalih rolata naizmenicno seci trouglove.

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

## Savet

Od ovog testa obino modlom vadim pogaice, ali sam ovog puta oblikovala pogau po Minjinom uputstvu.