

Cvet pogaca (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 500 ml mleka
- 1 kockica kvasca
- 2 jajeta
- 1 belance
- 1 dl ulja
- 2 kašičice soli

Za premazivanje kora:

- 125 g margarina

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti ga 10 minuta da odmori. Zatim odvojiti loptice velicine manje jabuke, potrebno je osam istih loptica i deveta manja. Svaku lopticu razviti velicine malog tanjira i premazati istopljenim margarinom. Reati cetiri kore i svaku premazati, a cetvrtu ne premazivati.

Zatim koru od cetiri razvijena kolacica prebaciti u pleh i iseci na osam delova i svaki deo malo zaseci i provlaciti ivice kao na slici.

To isto uraditi i sa drugom korom od cetiri razvijena kolacica, pa i nju iseci kao i prvu koru isto i nju zaseci i provlaciti.

Od devetog kolacica razviti koru kao štrudlu i uviti u rolat, iseci na kolutove i poreati u pleh.

Pogacu ostaviti 30 minuta da nadoe, zatim je peci 35 minuta na 180 C.

Savet

Treba malo truda ali isplati se...