Šešir - pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **3**jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 parce**kvasca
- **650 g**brašna

Priprema

U brašno umešati so, mleko 2 komada jaja i 1 belanac, vodu, ulje šecer i kvasac sjediniti. Tom smesom zamesiti glatko testo. Ako je potrebno brašno dodajte da vam se testo ne lepi za prste. Prekrijte testo folijom i ostavite da naraste na toplom. Premesite testo i podelite na cetiri dela. Tri dela ista, jedan koji se koristi za sredinu pogace neka bude malo manji. Od tog manjeg dela odvojiti jednu trecinu, a od ostatka formirati loptu koju postavite na sredini pleha koji je podmazan.

Od odvojene trecine testa razviti koru velicine koja treba da prekrije loptu u plehu i razrezati je nožem kao na slici.

Tom tako uradjenom korom prekrijte sredinu pogace.

Od druge cetvrtine razvijte koru u obliku pravougaonika dužine obima pleha oko vec postavljene sredine

pogace, izrežite je sa obe strane kao na slici.

Od trece cetvrtine formirajte valjak dužine prethodnog pravougaonika i stavite ga na pripremljen izrezan pravougaonik. Pletite pletenicu kao na slici. Gotovu pletenicu postavit oko sredine pogace.

Od zadnje cetvrtine testa odvojite lopticu velicine manje jabuke i razvijte koru od koje cašom vadite krugove i od krugova napravite ružu.

Dobijenu ružu postavite na mesto gde ste spojili pletenicu.

Od zadnje cetvrtine testa rukama oblikujte valjak kojim obavijete postavljenu pletenicu. Na njenom sastavu postavite dva listica. Premažite žumancetom kao na slici i zadnji deo pogace do ivice pleha pospite nekim semenkama po vašoj želji.

Ostavite prekrivenu pogacu bar 30-40 minuta na toplom da naraste a onda je pecite deset minuta na 250 stepeni, zatim smanjite temperaturu na 200 i pecite još 30 minuta dok pogaca dobije lepu boju.

Savet

Ako je potrebno prekrijte pogau pek papirom da ne pregori.