

Prsten pogaca sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **1 dlvode**
- **50 mlulja**
- **3 jajeta**
- **1/2 parcetakvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **200 gcvrstog pirea od bundeve**
- **750 gbrašna**
- **100 gputera ili margarina**

Priprema

Umutiti 2 jajeta i jedan belanac, kašicicu šecera i ulje. Mleko i vodu pomešati, rastopiti kvasac, pa dodati u prethodnu masu, sve sjediniti i zamesiti sa 600 g brašna kome ste dodali so. Ostaviti da nado?e na toplom. Za to vreme bundevu u vecim komadima skuvati, ocediti od vode i umutiti u pire. Kada testo nado?e odvojiti jednu trecinu testa i zamesiti sa pireom od bundeve, dodati još 150 g brašna da se testo ne lepi. Ako je potrebno dodajte brašna. Belo testo podelite na cetiri jednaka dela, napravite jufkice, svaku razvijte u obliku pravougaonika. Tri premažite omekšalim puterom, žuto testo od bundeve podelite na dva dela od jednog tako?e razvijte pravougaonik i njega premažite puterom. Re?ajte premazane pravougaonike jedan preko drugog, tri bela, onda žuti i završite cetvrtim belim koji nije premazan. Sad oklagijom razvucite veci pravougaonik, premažite ga preostalim puterom i urolajte.

Od dobijenog rolata secite komade debljine dva prsta i re?ajte u okrugao pleh, kalup za pogacu kuglof. Ispod prvog parceta rolata stavite kuglicu testa i re?ajte kao na slici.

Popunite pleh, od preostalog žutog testa napravite valjak i njime popunite sredinu pogace, premažite žumancetom i ostavite na toplom da nado?e.

Zagrejte rernu na 250 C, stavite pogacu da se pece, desetak minuta na toj temperaturi, smanite na 220 i pecite još dvadesetak minuta dok porumeni.

Pecenu pogacu prekrijte salvetom i ostavite u plehu desetak minuta da se malo odmori. Zatim je izvadite iz pleha, pustite još malo da se prohladi, pa servirajte uz predjela ili glavna jela, može se jesti kao pecivo, mekana je kao duša i šarena, žuto bela.

Savet