

Svecana Pogaca ili Lux Pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **1** dlulja
- **1** jaje
- **200 ml** vode
- **1** kašika soli

Nadev:

- **300 g** sira
- **1** jaje
- soli po potrebi

Priprema

Sir i jaja umutiti žicom i još: susam, lan i 200 g margarina. Okrugli pleh pek papir.

Testo: kvasac razmutiti sa 1dcl mleka i malo šecera, i malo sačekati da kvasac zapeni. Brašno prosejati, staviti ga u sud za mešenje, dodati ulje, jaje, mleko i kvasac. Zamesiti testo. Prekriti krpom i ostaviti da "naraste" tacnije da se udvostruci. Potom premesiti ponovo. Pripremiti radnu površinu i oklagiju. Testo podeliti na dva

dela, a potom tu jednu polovinu na pola. Kao na fotografiji idem redom. Sada ce te imati jednu polovinu i dve cetvrtine. Jednu cetvrtinu podeliti na tri dela i svaki deo razviti oklagijom, tako da dobijete tri manja kruga. Stavite jedan na radnu povrinu pa premažite nadevom od sira potom preklopite drugi pa narendajte margarin, i poklopite trecim. Oblikujte kuglu-loptu i stavite u sredinu pleha u kojem cete peci pogacu, najbolje da ga obložite pek papiro. Od druge cetvrtine ce te takodje razviti oklagijom jedan pravougaonik i premazati ga sirom pa malo narendati margarina i uviti u rolnu te seci tzv rolnice-ružice i sa njima okružiri kuglu. Od preostale velike polovine ce te takodje razviti pravougaonik i namazati sirom, te od gore narendati margarina i uviti u rolnu ali ce te seci cik-cak, rolne tzv trouglove i njima okružiti svuda okolo pogacu. Premazati je žumancetom. Sredinu pogace pospite lanom a krajeve susamom, da bi bila dekorativnija. Možete od gore još malo narendati margarina Peci na 180c dok ne porumeni, najbolje na laganoj vatri peci da ne bude od gore reš a u sredini ne pecena.

Savet