Pogaca Suncokret

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**soli
- **2**jajeta
- **1**belance
- **100 ml**ulja

Za premazivanje:

- **150 g**margarina ili putera
- **1**žumance

Priprema

Zamesiti testo od datih sastojaka.

Ostaviti zameseno testo malo da odstoji (15 min) zatim ga podeliti na cetri dela. Prvi deo je veci, drugi malo manji, treci još manji i cetvrti najmanji.

Prvi isecen deo podeliti na cetri kolacica razviti kolacic velicine manjeg tanjirica i premazati istopljenim

margarinom, tako uraditi sve tri kore, a cetvrtu staviti odozgo, zatim razviti koru velicine pleha u koji ce da se pece pogaca.

Iseci pogacu na osmine pa svaku osminu malo zaseci na sredinu i provlaciti ivicu kroz isecenu sredinu i povlaciti kao na slici.

Drugi deo isecenog testa podeliti isto na cetri kolacica i svaki razviti velicine manjeg tanjirica i premazivati topljenim margarinom, cetvrti ne premazivati, testo razviti velicine supljine u plehu.

Isto testo iseci na osmine i svaku ivicu povlaciti ka spolja.

Treci deo isecenog testa podeliti na tri kolacica pa svaki razviti i namazati margarinom staviti u supljinu od testa u plehu opet iseci na osmine i povlaciti ivice ka spolja.

etvrti deo isecenog testa podeliti na dva kolacica premazati ih i iseci prvo na osmine pa preneti u pleh povlaceci ivice testa (kako se smanjuje šupljina pogace tako su nama manji kolacici za razvijanje).

Sredinu pogace ukrasiti cvetom. Ostaviti pogacu da nadoe oko 20 minuta. Premazati pogacu zumancetom i peci na 180stepeni 45 minuta. Posuti po pogaci susam.

Savet

Kada se ita nain pravljenja ove pogae izgleda težak ali verujte veoma se brzo napravi. A još brže pojede...