

Gerber pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kg** brašna
- **1** belance
- **1** jaje
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Za premazivanje kora:

- **4 kašike** ulja (za premazivanje kora)
- **1** žumance (za premazivanje cele pogace)

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti ga da odstoji 15 minuta. Zatim testo odvojiti na 4 veće loptice i 4 manje loptice.

etri veće loptice razviti u veličini pleha u koji ćemo da pecemo pogacu, zatim svaku razvijenu lopticu premazujemo sa uljem. Tri premažemo, a četvrtu ne premazujemo.

Kada su kore premazane uljem, prebaciti namazane kore u podmazan pleh.

Kada smo koru prebacili u pleh, isecemo je na osmine i svaku koru (laticu) povlacimo u stranu, tako sve cetri korice povlacimo jednu, pored druge na stranu.

Kada smo završili sa ovom korom, to isto uradimo i sa drugom manjom korom (od manje kore odvojimo malo testa za ružu za sredinu pogace). Isto premažemo tri kore, a cetvrtu ne premazujemo. Prebacimo u pleh.

Drugu manju koru isto isecemo na osmine i svaku laticu povlacimo ka spolja, ali sa suprotne strane.

Za sredinu razvijemo krug, malo ga zasecemo i uvijamo u krug da dobijemo ružu-tucak.

Cvet ili tucak stavimo u sredinu pogace i ostavimo 15 minuta da odstoji.

Pogacu premažemo žumancetom i pecemo na 180 C oko 45 minuta. Zavisi od rerne i kako vam pece. Može manje da se pece, a može i više.

Savet

Pogaa je veoma ukusna i korice se listaju .(u sredini pogae na tuak posipa se sa susamom ja ovog puta to nisam uradila)