

Cvet pogaca (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **2** dlulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **100 g** margarina

Za fil:

- **500 g** sitnog sira
- **3** žumanceta
- **1 kašicica** soli

Za premaz:

- **1** žumance
- **1 kašika** pavlake

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa kašicom šecera, pa dodati ostale sastojke (osim margarina) i zamesiti

testo. Ostaviti da odmori petnaest minuta. Zatim razviti što tanje, pa premazati omekšalim margarinom. Preklopiti tri puta i ostaviti u zamrzivac na petnaest minuta. Zatim testo razviti u što duži pravougaonik pa premazati filom.

Premazani pravougaonik urolati, pa iseci na nekoliko delova (u zavisnosti od velicine kalupa u kojem se pece). Jedan deo iseci duži od ostalih, taj se stavi u sredinu.

U podmazani kalup (šerpu), složiti isecene delove, a onaj najveći staviti u sredinu. Umutiti pavlaku i žumance, pa premazati pogacu.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece na 200°C, oko 45 minuta.

Savet