Sunce pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kg**brašna
- **1**jaje
- **1**belanace
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

Za premazivanje kora:

- **100 g**margarina

Za premazivanje cele pogace:

- **1**žumance
- **1 kašicica**ulja

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica i ostaviti da testo 15 minuta odmori. Zatim testo podeliti na 8 dela. Prvi deo je veci, a ostalo testo je na jednake velicine. Prvi deo razviti u veliki krug. Premazati sa malo margarina. Preklopiti

namazanu koru, prvo na jednu stranu, pa zatim na drugu stranu, napraviti kocku. Testo zatim ostaviti da odmori 10 minuta. Zatim ga razviti u velicini pleha i iseci na osmine. Odvojiti manji deo testa i napraviti osam manjih kuglica koje poreamo po svakoj osmini, zatim povlaciti ivice prema kuglici. U sredinu zatim stavimo drugi deo testa, koji smo kao i prvi premazali margarinom i preklopili, isecemo ga na osmine i opet manje kuglice. Poreati na svakoj osmini izmeu ivice testa.

Povlaciti ivice koje smo rasekli na ivicu testa, povlaciti prema kuglicama. Zatim u sredinu staviti manji deo testa i njega iseci i povlaciti izmeu ivica. Razviti manji deo testa, iseckati ga na nekoliko mesta nožem (kao na slici). Zatim napraviti manju lopticu i staviti u sredinu pogace i pokriti lopticu sa razvijenim i iseckanim testom. Pogacu ostaviti da odmori 30 minuta.

A zatim je premazati žumancetom i ispeci pogacu na 180 C, oko 35 minuta (zavisi od vaše rerne).

Savet