

Roendanska pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl jogurta
- 2 dl vode
- 1 dl ulja
- 3 jajeta
- 1 žumance
- 2 kašike šecera
- 1 kašika soli
- 1/2 kocke kvasca
- 900 g brašna

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac, dodati jogurt i šećer i sve promešati. Prosejati brašno, dodati so i promešati. U posudi razbiti jaja, razmutiti, dodati ulje, pa sjediniti. Sipati jaja u brašno, dodati razmuceni kvasac i zamesiti testo. Testo prekriti salvetom i ostaviti da naraste. Premesiti testo i podeliti ga na tri dela. Podmazati pleh. Jedan deo testa podeliti na tri jednaka dela i od njih napraviti tri valjcica od kojih isplesti pletenicu i staviti je uz rub jedne polovine pleha.

Drugi deo testa razviti oklagijom na debljinu od 2 cm, cašom vaditi krugove i reati ih uz rub druge polovine pleha.

Od trećeg dela uzeti polovinu testa, oblikovati jufku i postaviti je na sredini pleha. Od preostalog testa isplesti mrežu preko jufke i napraviti obruč, kojim zatvorite mrežu preko jufke, kao na slici.

Umutiti žumance i premazati pogacu. Ostaviti pogacu jedno pola sata na toplom da naraste i onda peci na 220 stepeni, 30-tak minuta, dok porumeni.

Pecenu pogacu prekriti salvetom, pustiti malo da se prohladi, pa služiti

Savet