

Pogaca lepeza



težina: **srednje**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **6 kašika** kiselog mleka
- **6 kašika** ulja
- **2** jajeta
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera

I još:

- **60 g** rastopljenog putera

Priprema

Zagrejati mleko, sa dodatkom kašice šecera, pa podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, jogurt, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Dodati još, vrlo malo, brašna i umesiti glatko testo. Umešeno testo ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na radnu površinu i podeliti ga na 11 delova.

Uzeti jedan deo testa i razviti ga, da mu stranice budu oko 20 cm. Premazati ga rastopljenim puterom.

Zatim preklopiti testo dijagonalno.

Izravnati ivice testa, pa levu stranu prebaciti na desnu i formirati prav ugao.

Na kraju, još jedanput, prebaciti levu stranu na desnu.

Tako formiranu lepezu staviti u pleh, prekriven pek papirom. Tako uraditi i sa ostalih devet parcica, poreati u pleh, formirajući krug, sa praznom sredinom.

Zadnju (11) lopticu razviti u elipsu (oko 30x8 cm) i premazati je puterom.

Preklopiti testo na pola, po širini, pa ga ...

...umotati u rolatic.

Umotani rolatic staviti u sredinu pogace i nožem odvajati strane testa i formirati cvet.

Formiranu pogacu premazati, rastopljenim, puterom i ostaviti da naraste. Za to vreme uključiti rernu da se ugrije na 170 C.

Naraslu pogacu još jedanput premazati puterom i staviti da se pece. Pecenu pogacu izvaditi, pa treci put premazati puterom, sacekati malo i pokriti krpom. Sacekati oko 15 minuta, pa poslužiti.

Savet

Pogaa kada se pee u tepsiju, parii se ne odvajaju, ve ine celinu, ali sa strane budu potpuno ravni, jer nemaju mesta da se razlistaju. Sada sam ih pekla u pleh, parii se sami odvajaju, ali zato izgledaju kao lepeza, pa su, meni lino, lepši. Vi izaberite nain peenja sami.