

Posna uvrnuta pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **600 g** brašna
- **35 g** kvasca
- **100 g** margarina

Priprema

U mlaku vodu stavite šećer, kvasac i kašicicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe. Sjedinite sa uljem i solju, zatim brašnom zamesite testo. Ostavite na toplo mjestu 30-45 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo podelite na tri jednaka dela.

Prvo testo razvucite na 25x50 cm. Premažite margarinom.

Razvucite i drugo testo isto kao prvo zatim ga prebacite preko njega. Ponovite postupak premazivanja. Razvucite i treće testo i stavite preko drugog testa. Oklagijom razvucite još malo testo. Nožem isecite trake na 1-1,5 cm širine ali jedan kraj ostavite ne isecen.

Od levog kraja ne isecenog dela krenite sa uvijanjem testa sve do vrha.

Zatim oko donjeg dela uvite u krug.

Stavite u tepsiju prečnika 28 cm obloženu papirom za pecenje.

Ostatak margarina istopite i premažite pogacu. Pospite je susamom i ostavite na topлом mestu 30 minuta.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta, a zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još 20 minuta.

Savet