

Posna uvrnuta pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U mlaku vodu stavite šećer, kvasac i kašičicu brašna. Ostavite da kvasac nadođe. Sjedinite sa uljem i solju, zatim brašnom zamesite testo. Ostavite na toplom mestu 30-45 minuta da testo nadođe.

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 precnika 28 cm obloženu papirom za pečenje.

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

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

Savet