Novogodišnja pogaca

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **60 ml**ulja
- **2**jajeta
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 kockica**kvasca

Za premazivanje:

- **60 g**rastopljenog putera

Priprema

Mleko, sa kašicicom šecera, staviti da se ugreje. U mlako mleko razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglu staviti brašno, pa dodati jogurt, ulje, jaja, so, šecer i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela, tako da jedan deo bude veci a jedan manji (2/3 testa + 1/3 testa).

Veci deo testa podeliti na cetiri loptice.

Od svake loptice testa razviti krug, velicine tanjira. Uzeti jedan krug razvijenog testa i premazati ga rastopljenim

puterom.

Preko staviti drugi krug, pa i njega premazati, kao i treci krug testa. Sve preklopiti sa cetvrtim krugom testa i njega ne premazivati.

Od tako pripremljenog testa razviti veliki pravougaonik, premazati ga puterom i, cvrsto, ga uviti u rolat. Uvijeno testo prebaciti u, dublju šerpu, prekrivenu pek papirom, kao na slici. Uzeti oštar nož i testo zaseci, ne do kraja, na svaka 3 cm.

Manji deo testa podeliti na cetiri dela. Od tri dela razviti krugove, reati jedan preko drugog i izmeu premazivati puterom. Treci krug testa ne premazivati. Krajeve testa podaviti ispod formiranog kruga.

etvrti deo testa razviti tanko, iseci trake i napraviti mrežicu preko kruga.

Krajeve testa saviti ispod kruga i prebaciti ga u šerpu, u sredinu isecenog testa

Ostaviti pogacu da naraste. Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i posuti sa susamom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi i pokriti krpom, da odstoji 15-ak minuta.

Posle toga je izlomiti i poslužiti. Verujte mi da je veoma ukusna.

Savet