

Zvezda pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **800 g** brašna

Za premazivanje kora:

- **50 g** margarina

Priprema

Zamesiti testo od mleka, vode, kvasca i jaja. Kada je testo umešeno postepeno dodavati ulje. Ostaviti zatim testo da odmara 15 minuta. Razmesiti testo, pa ga podeliti na pet jednakih delova. Tri dela razviti velicine manjeg tanjirica i premazati istopljenim margarinom, poređati jedan na drugi. Naslaganu koru razviti sa oklagijom u velicini pleha, gde ce da se pogaca pece. 1. Staviti razvijenu koru u pleh i iseci je na osam delova (ne do kraja kao na slici). 2. Svaki kraj uviti sa unutrašnje strane. 3. Zatim opet iseci na osam dela i 4. Svaki deo provlaciti kroz mali rez (koji smo napravili) i provlaci uvijeni kraj ka spolja. 5. U sredinu pogace staviti cetvrti deo (lopticu). 6. A preko nje staviti mrežu koju smo dobili tako što smo razvaljano testo na nekoliko mesta iseckali nožem. 7. Peti deo upletemo u pletenicu, pa je stavimo oko kruga. 8. Napravljenju pogacu ostaviti da odmara oko 15 minuta, a zatim je premazati uljem i vodom (1 kašika ulja i 1 kašika vode) i peci na 200 C, oko 25-30

minuta (zavisi od vaše rerne).

Savet