

# **Moja jubilarna pogaca**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kockicasvežeg kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **5 dlvode**
- **1 dlulja**
- **2 kašicicesoli**
- **oko 800 gbrašna**
- **za premazivanje malo ulja i vode**

## **Priprema**

Sjediniti mlaku vodu, šecer i kvasac, pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe, dodati ulje i so, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Ostaviti testo na toplo mesto oko 45 minuta da naraste.

Nakon toga premesiti testo i podeliti ga na 10 jufki: jednu vecu, tri srednje i šest manjih.

Najvecu jufku staviti u sredinu okruglog kalupa velicine 26 cm. Kalup prethodno podmazati i pobrašniti.

Šest manjih jufki rukama oblikovati u valjke dužine oko 30 cm. Uplesti po tri valjka tako da se na kraju dobiju dve pletenice.

Prvu pletenicu postaviti preko pogace u tepsiji.

Drugu pletenicu postaviti preko prve tako da zajedno oblikuju krst.

Preostale tri jufke rukama oblikovati u valjke dužine oko 70 cm pa napraviti pletenicu od njih.

Pletenicu postaviti oko pogace, uz obruc tepsije.

Ostaviti pogacu da miruje 20 minuta, a za to vreme ukljuciti rernu da se greje na 180 stepeni. Pre pecenja premazati pogacu mešavinom vode i ulja.

Peci pogacu oko sat vremena, a pred kraj pecenja pokriti je folijom da ne zagori. Kad je gotova, poprskati je vodom, pokriti krpom i ostaviti da se hladi.

## **Savet**

astim! :) Ovo je moj 100. recept na portalu. :)