

## Pogaca 33



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2 dl mleka**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **0,5 dl ulja**
- **4 belanca**
- **1 kesica s uvo g kvasca**
- **650 g brašna**
- **1 žumanac (za premazivanje)**
- **1 kašika maka za posipanje**

### Priprema

Brašno prosejte, dodajte suvi kvasac i so i dobro promešajte, ostavite da se malo privikne na sobnoj temperaturi. Mleko malo zagrejte, dodajte šefer i ulje i promešajte da se šefer otopi. Belanca umutite žicom za mucenje. Sipajte u pripremljeno brašno prvo umucena belanca, zatim dodajte pripremljeno mleko i zamesite mekano testo, da vam se ne lepi za prste. Prekrijte folijom i ostavite na toplom bar pola sata da naraste. Nadošlo testo premesite i podelite u 24 jufkice. Vodite racuna da vam 22 budu približno iste a dve malo veće. Pripremite, podmažite pleh, ja sam koristila pleh precnika 27 cm. Pocnite sa formiranjem pogace u prvi red do ruba pleha poreajte 10 jufkica. Sledeci krug ima 6 jufkica. U sredinu stavite jednu od vecih jufkica. Ostalih šest jufkica poreajte preko srednjeg reda kao na

Preostala vam je još jedna jufkica, nju podelite na deset delova i od svakog dela rukom formirajte valjcice koje postavljate izmeu jufkica u prvom redu do zida pleha. Ovako dobijenu pogacu premažite umucenim žumancetom kao na slici. Pospite makom i ostavite najmanje pola sata prekriveno folijom da naraste.

Zagrejati rernu na 220 stepeni i peci 25-30 minuta, pri kraju smanjiti temperaturu na 200 stepeni. Kada pogaca dobije lepu zlatnu boju izvaditi je iz rerne i iz pleha, prekriti platnenom salvetom da se \*odmori\* i servirati toplu.

## **Savet**

Ovu pogau treba praviti kada vam od kolaa ostanu belanca. Moj sin je pravio Maarski kola u kome idu žumanca. Ovako sam ja iskoristila belanca.