

Carska pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2** jajeta
- **3 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **250 ml** jogurta
- **250 ml** vode
- **250 g** maslaca ili margarina
- **1** dlulja

Za premaz:

- **1** jaje
- **po želji** semenke

Priprema

Pomešati jogurt i vodu i zagrejati da bude mlako, pa u to izmrviti kvasac i dodati šecer. Ostaviti da kvasac nadoe, pa mu dodati jaja, ulje, so i sa brašnom zamesiti testo. Kada testo pocne da se odvaja od posude, izruciti ga na radnu površinu i još mesiti. Ne treba da narasta nego odmah raditi. Podeliti testo na 8 delova, pa svaki premesiti i oblikovati u lopticu. Svaku lopticu posebno razvijati. Slagati testo jedno preko drugog, a na svaki razvijeni deo narendati maslac (koji je bio u zamrzivacu da bi se lakše rendao), osim na poslednji. Zatim istanjiti testo na debljinu oko 5 mm, pa od razvijenog kruga iseci tanak obruc. Unutrašnji deo testa iseci na osam

trouglova. Trouglove uvijati kao kifle, pa ih preseći na pola. Testo koje je iseceno u obruc, preseći tako da se dobiju cetiri trake, a njih umotati kao ružice. Pripremljene kifle slagati u pleh (precnika 40 cm), širom stranom ka spolja, a uvijene trake staviti u sredinu.

Pogacu pokriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Zatim je premazati umucenim jajetom i posuti semenkama po izboru.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 40 minuta.

Savet