

Kifla pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** gbrašna
- **1/2** kockicekvasca
- **2** kašicicešecera
- **2** kašicicesoli
- **120** mlmleka
- **120** mlvode
- **120** mlulja
- **1**jaje

Priprema

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику сипати брашно, па додати со, шећер, воду, уље, јаје и припремљени квасац. Замесити тесто и, одмах, га преbacити на, побрашњену, радну површину. Пodeliti га на две половине.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm, i stranice dobro premazati uljem. Na dno kalupa staviti pek papir. Uzeti jednu polovinu testa i razviti га u oblik pravougaonika, debljine 3mm. Iseći га na šest trouglova (kao na slici), a ivice testa ostaviti na stranu.

Tako isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Osam kiflica poreati na sredinu kalupa.

Ostale cetiri kiflice preseci na pola, pa ih...

...poreati okolo kiflica, sa presecenom stranom prema ivici kalupa. Od ostatka testa praviti male rolatice i popuniti praznine u kalupu.

Ostaviti testo da poraste. Kada je testo udvostrucilo svoju zapreminu premazati ga mešavinom žumanceta i malo mleka.

Staviti pogacu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada porumeni, probati cackalicom da li je pecena. Ako treba pogacu prekriti alu folijom, da ne izgori. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Kada se pogaca prohладila skinuti obruc i poslužiti.

Savet