

## **Cvet pogaca (5)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **800 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli

#### **Za premazivanje kora:**

- **70 g** putera
- **30 ml** ulja

#### **Za premazivanje pogace:**

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

#### **I još:**

- mak
- susam

## Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaja, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo podeliti (prvo izmerite testo) na 4 veka dela (meni je to ispalo u gramaži, po 130 g), zatim 4 srednja dela (po mom testu to je bilo po 110 g) i na 5 malih delova (meni je to ispalo po 90 g). Možete vi to uraditi i po slobodnoj proceni (da podelite testo), ali ja sam više volela da mi to budu tacne mere.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i po dnu ga obložiti pek papirom. Zatim uzeti jednu, od najvećih jufkica (od 130 g) i razviti je u krug, vel. 24 cm. Staviti je u pleh, preko pek papira i premazati mešavinom rastopljenog putera i ulja.

Tako uraditi sa još dve jufkice. Razviti, premazivati i slagati jednu preko druge. etvrtu koru ne premazivati. Tako složene kore preseći na osam trouglova, ali ne do kraja, kao na slici.

Svaki trougao zaseći po sredini, pa vrh trougla jedanput provuci kroz isecenu sredinu i ...

...ceo trougao okrenuti prema ivici testa i vrh trougla, malo, podvuci ispod testa.

Tako uraditi sa svim trouglovima.

Sada razvijati jufkice od 110 g. Uzeti jednu jufkicu i razviti je u krug, vel. 22 cm. Ove jufkice slagati na radnoj površini, jednu preko druge, premazivane mešavinom putera i ulja. Složeno testo preseći na osam trouglova, ovog puta, do kraja.

Uraditi isti postupak, kao u prethodnom slučaju. Svaki trougao zaseći po sredini i provuci vrh trougla kroz zasećeni deo.

Uzeti isecene trouglove i poreati ih izmeu trouglova iz prvog serijala slaganja, kao na slici.

Na kraju uzeti cetiri najmanje jufkice (od pet) i ponoviti postupak, kao sa srednjim jufkicama, samo što se razvijaju u krug, vel. 19 cm. Složiti ih (isecene u trouglove) izmeu prethodnih trouglova.

Petu jufkicu razviti u obliku izdužene elipse, premazati je masnocom, pa je...

...zaseći sa strane i preseći je na pola.

Od jedne polovine umotati valjak, pa ga staviti na drugu polovinu, kao na slici, i umotati.

Tako formiran cvet staviti u sredinu pogace i nožem, polako, razdvojiti isecene delove.

Ostaviti pogacu da naraste, pa je premazati mešavinom žumanceta i mleka. Sredinu posuti sa makom, a ivice susanom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada porumeni izvaditi je i pokriti krpom.

Ostaviti pogacu da se malo prohladi, pa je poslužite.

## **Savet**

Možda vam deluje komplikovano, ali, verujte mi, nije. Konaan rezultat vredi svaku sekundu uloženog truda. Dobija se jedna veoma ukusna i jako dekorativna pogaa, koja može da posluži za sveani ruak, bilo kojim povodom.