

## *Cvet pogaca (5)*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **800** gbrašna
- **400** mlmleka
- **1** kockicakvasca
- **2** kašikeulja
- 2jajeta
- **2** kašicicešecera
- **2** kašicicesoli

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

- **70** gputera
- **30** mlulja

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

- **1**žumance
- **2** kašikemleka

#### **I još:**

- mak
- susam

## Priprema

Testo: U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати јаја, уље, со и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да нарасте. Нарасло тесто поделити (прво измерите тесто) на 4 веће дела (менје је то испало у грамаџи, по 130 г), затим 4 средње дела (по мом тесту то је било по 110 г) и на 5 малих делова (менје је то испало по 90 г). Можете ви то урадити и по слободној процени (да поделите тесто), али ја сам више волела да ми то буду тачне мере.

Узети велики плећ, од ел. шпорета, и по дну га обложити тек папиром. Затим узети једну, од највећих јужка (од 130 г) и развити је у круг, вис. 24 см. Ставити је у плећ, преко тек папира и премазати међувином растопљеног путера и уља.

Тако урадити са још две јужке. Развији, премазивати и слагати једну преко друге. Етврту кору не премазивати. Тако сложене коре пресечи на осам троуглова, али не до краја, као на слици.

Сваки троугао засечи по средини, па врх троугла једанпут провучи кроз исеченој средину и ...

...цео троугао окренути према ivici testa i vrh trougla, malo, podvuci ispod testa.

Тако урадити са свим троугловима.

Сада развијати јужке од 110 г. Узети једну јужку и развити је у круг, вис. 22 см. Ове јужке слагати на радној површини, једну преко друге, премазиване међувином путера и уља. Сложено тесто пресечи на осам троуглова, овог пута, до краја.

Урадити исти поступак, као у претходном случају. Сваки троугао засечи по средини и провучи врх троугла кроз засечени део.

Узети исеченој троугловима и пореати ih између троуглова из првог серијала слагања, као на слици.

На крају узети четири најмање јужке (од пет) и поновити поступак, као са средњим јужкама, само што се развијају у круг, вис. 19 см. Сложенити ih (исеченој троугловима) између претходних троуглова.

Пету јужку развити у облику издужене елипсе, премазати је маснотом, па је...

...засечи са стране и пресечи је на пола.

Од једне половине умотати валик, па га ставити на другу половину, као на слици, и умотати.

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 susamom.

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 komlikovano, 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.