

Još jedna rascvetana pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **1 kockicakvasca**
- **2**jajeta
- **1**belance
- **5 kašikaulja**
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicicesoli**

Za premazivanje kora:

- **60 g**rastopljenog putera
- **60 ml**ulja

Za premazivanje pogace:

- **1**žumance
- **2 kašikemleka**

Priprema

U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ван吉利ју ставити брашно, па додати јаја, беланце, со, уље,

jogurt i pripremljeni kvasac. Umesiti mekše testo i ostaviti ga da naraste. Naraslo testo podeliti na dve polovine, s tim da jedna polovina bude veca. Vecu polovinu testa razvuci u obliku valjka, pa ga podeliti na osam jufkica.

Uzeti jednu jufkicu i razvuci je u oblik elipse, pa je premazati mešavinom putera i ulja.

I ostale jufkice razviti u isti oblik, slagati jednu preko druge, a izmeu premazivati masnocom. Osmu jufkicu razviti i složiti preko ostalih, ali je ne premazivati. Ostaviti 15-tak minuta, da testo odmori.

Manji deo testa podeliti na pet jufkica.

Uzeti cetiri jufkice, razviti u oblik kruga (vel. 22 cm), premazivati masnocom i slagati jednu preko druge. I ovo, razvijeno, testo ostaviti da odmori 15-tak minuta.

Uzeti sada korice u obliku elipse i, na pobršnjenoj, radnoj površini razviti veliku elipsu (skoro, od kraja do kraja, uže strane, stola), pa je ...

...preseci na tri dela, s tim da vrh testa ostane nepresecen.

Umotati pletenicu i staviti u tepsiju (vel. 30 cm) preko pek papira.

Testo u obliku kruga samo malo razvuci, koliko da se zalepe korice i podeliti ga na osam trouglova. Svaki trougao, po sredini, zaseci i vrh testa, jedanput, provuci kroz raseceni deo.

Tako oformljene trouglove testa poreati preko pletenice. Kako ih poreati? Prva cetiri trougla staviti u obliku krsta preko pletenice, a druga cetiri izmeu njih.

Ostala je još jedna jufkica (od manjeg dela testa, koji je bio podeljen na pet delova). Zadnju jufkicu razviti u oblik kruga i cašom (ciji je otvor 6 cm) izvaditi osam krugova.

Krugove premazati masnocom i slagati ih tako da svaki sledeći bude do polovine prethodnog kruga, kao na slici.

Uviti ih u rolat, pocevši od uže strane, i napravljeni cvet staviti u sredinu pogace.

Ostaviti da pogaca naraste, pa je premazati mešavinom žumanceta i mleka. Posuti je makom i susamom, pa je staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne i pokriti krpom, da se malo prohladi.

Zatim je izvaditi iz tepsije i poslužiti. Prijatno!

Savet