Srce pogaca



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **125 ml**vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašike**ulja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika**mleka
- **1 kašicica**ulja

Priprema

U mlaku vodu dodati šecer i kvasac i izmešati. Dodati malo brašna u pustiti da kvasac nadoe. Dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Premesiti testo i podeliti na dva dela i ostaviti da naraste. Kad se testo podiglo jedan deo razvuci na radnoj površini i iseci srce. Od ostataka praviti listove i ruže. Drugi deo tanko razvuci pa iseci na trake i plesti preko testa u obliku srca. Dve trake uviti i staviti oko ivice. Napravljene ruže i listove lepiti belancetom za pogacu i ostaviti da naraste. Premazati je umucenim žumancetom, mlekom i uljem. Peci na 180 C, dok ne dobije lepu boju.

Savet