

Upletena pogaca



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** jaje
- **100 ml** vruće vode
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

I još:

- **100 g** margarina
- **4 kašika** pavlake
- **1** jaje
- **par kašika** ulja

Priprema

Umutimo kvasac sa vodom i šećerom i soli. Ostavimo da naraste 10-tak minuta. Onda dodamo ostale sastojke i umesimo meko elastično testo. Ostavimo ga na toplom da naraste 3 h. Kada je naraslo podelimo ga na 5 delova. Uzmemo dva dela i razvucemo srednje debljine. Podelimo ga na 6 traka. Na svaku drugu traku stavljamo po malo margarina.

Spojimo po dve trake i uvijamo. To stavimo do ivica pleha obloženog pek papirom. Uzmemo druga dva dela testa, oba razvucemo da budu ista. Na jedno stavimo margarin pa preklopimo i razvucemo. Secemo trouglove i

reamo kao na slici. Ide 3 puta po 3 trougla. Ali stavljamo tako da im coškovi idu na drugu stranu, naizmenicno.

Ostatak testa razvucemo i modlom secemo cvetice. Treba nam 5 puta po 3 cveta. Cvetove spajamo margarinom i stavimo ih na 4 rupe izmeu trouglova i u sredinu. Pokrijemo testo i ostavimo malo da naraste.

Umutimo jedno jaje sa pavlakom i uljem, premažemo dobro celu pogacu.

Stavimo da se pece na 200 stepeni. Pecemo dok dobro ne porumeni.

Savet