

Slavska pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Za testo:

- **40 g** svežeg kvasca
- **3 dl** mlakog mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kg** brašna
- **1 kašica** soli
- **0,5 dl** ulja
- **2 dl** mlake vode
- **125 g** margarina
- **1** jaje

Priprema

U 3 dl mlakog mleka izdrobimo kvasac i dodamo 1 kašiku šecera, ostavimo da uskisne desetak minuta.

U ciniju sipamo 800 g brašna, dodamo prethodno uskisli kvasac, ulje, 2 dl mlake vode i kašicicu soli. Sve dobro izmešamo dodavajući po malo brašna i kada se testo odvaja od cinije, pospemo brašno na radnu površinu i još malo izmesimo testo rukom, da se ne lepi. Testo zatim vratimo u ciniju i pospemo sa malo brašna, ostavimo da se podigne 30-40 minuta.

Kada je testo naraslo, opet pospemo brašno na radnu površinu i istresemo testo. Razvucemo oklagijom testo i cašom vadimo krugove koje premazujemo rastopljenim margarinom i reamo u dublju šerpu u krug, naslanjajući jedno na drugo, u sredini napravimo jednu lopticu. Sve to premažemo još jednom rastopljenim margarinom. Ukrase praviti po želji, ja sam pravila pletenicu i mali krst. Premažemo celu pogacu jednim umućenim jajetom i ostavimo još 20 minuta da naraste. Rernu zagrejemo na 200 stepeni, a kasnije smanjimo na 180. Peci oko 45

minuta.

Savet