

Cvetna, dekorativna pogaca



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 1belance
- 300 mlmleka
- 100 mlkisele vode
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 3 kašikaulja
- 1 kgbrašna

Za premazivanje:

- 200 gmargarina
- 2 kašikesusama
- 2 kašikelanenog semena
- 1 žumance
- 2 kašikepavlake

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, kockicu kvasca, razmutiti i dodati nekoliko kašika brašna. Pustiti par minuta da krene kvasac, pa dodati sve ostale sastojke i zamesite sa brašnom. Ostavite na toplom da nadoe. Nadošlo testo razviti oklagijom u veliki krug i premazati omekšalim margarinom. Zaviti celo testo u vidu rolata.

Taj veliki rolat preseći na tri jednaka dela da bi ste dobili tri manje dekorativne pogace.

Svaki deo ponovo rastanjiti u vidu kruga od oko 1,5 cm debljine. Nožem zaseći sa četiri strane trougao. Onaj veći deo preklopiti jedan preko drugog. Na sredinu pogace staviti malo parce testa kao cenar cveta.

Nožem zaseći listove na onom većem delu.

Celu pogacu premazati umućenim žumancetom i pavlakom i na unutrašnjem delu staviti laneno seme, a na spoljašnjem delu susam.

Ostaviti da krene pogaca i peći na 200 C dok ne porumeni. Postupak ponoviti i sa ostalim testom. Za ovu priliku ja sam pravila tri manje pogace koje sam služila uz predjelo, a vi možete, naravno ako želite i jednu veliku pogacu. Manja ili veća podjednako je dobra, mekana kao "duša" i dekorativna. Prijatno.

Savet