

Svecana pogaca (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време priprave: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 belance
- 400 ml mleka
- 100 ml vode
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica šecera
- 3 kašičice soli
- 5 kašikaulja
- 900 g brašna

Za ukrase:

- 200 g brašna
- 50 g gustina
- 1 kašičica soli
- 1 dl vode

Za premazivanje pogace:

- 1 žumance

- **1 kašika**jogurta

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, dodajte šećer i izmrvite kvasac. Dodajte 5 kašika brašna i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U veću činiju dodajte ostale sastojke, polovinu brašna, nadošli kvasac i mesite rukama postepeno dodavajući ostatak brašna. Umesite glatko testo, pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadoe. Za to vreme umesite ukrase za pogacu od brašna, gustina, soli i vode. Pravite željene oblike po želji. Ja sam za ovu priliku pravila decje stopalo za tek roenu bebu. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom na oko 5 cm debljine i čašom vadite krugove. Krugove reajte u krug preklapajući prethodni krug. Celu pogacu premažite umućenim žumancetom i jogurtom, pa poreati ukrase po želji.

Peci na 200 C 20-ak minuta, dok ne dobije rumenu boju.

Uživati u ukusu. Prijatno.

Savet