

Cvetna pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicice**šecera
- **1jaje**
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **3 kašikemleka u prahu**
- **300 ml**mleka

I još:

- **200 g**maslaca

Priprema

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, со, јаје, уље, Јогурт, млеко у праху, припремљени квасац, па замесити тесто. Добро умешено тесто покрити и оставити да нарасте. Нарасло тесто пребачити на, побрашњену, радну површину и поделити на четири јуфке.

Сваку јуфку развити у круг, вел. веџег танџира.

Развијене коре слагати једну преко друге, а измеу нarendati (замрзнут) маслак. Маслак не стављати на задњу

koru.

Uzeti dublu tepsiju, vel. 28 cm i dno obložiti pek papirom. Od naslaganih korica razviti malo vecu koru od posude u kojoj će se peci.

Iseci koru prema dnu posude za pecenje, a krug, koji ostane, iseci na cetiri dela.

Formirani krug testa iseci na osam delova.

Svaki trougao zaviti u kiflicu, pa kiflicu preseći na pola.

Presecene kiflice poreati u pleh rasecenom stranom prema ivici pleha, a vrhovi da budu prema sredini.

Od isecenog kruga formirati ružice (testo uviti u spiralu) i staviti u sredinu pleha.

Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i posuti susamom i suncokretom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi i pokriti krpom, da se malo prohladi, pa je izvaditi iz tepsije i poslužiti.

Savet