

Cvet pogaca (7)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna (tip 400)
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 jaje**
- **1 kašicica** soli
- **1 kašikasirceta**
- **8 kašika** otopljenog margarina
- **1 jaje** (za premazivanje)

Priprema

Kvasac razbiti u 150 ml mlake vode sa 3-4 kašike brašna i ostaviti da nadoe. Zatim ga izruciti u posudu sa brašnom, soli, jajetom i sircetom. Mlakom vodom zamesiti meko testo. Posudu sa testom staviti u kesu pa uviti u krpu i ostaviti na toplom da naraste. Kada naraste, premesiti i ostaviti još jednom da naraste. Naraslo testo podeliti na 5 loptica. Svaku razviti u krug malo manjeg od tepsije u kojoj će se pogaca peci. Tepsiju obložiti pek papirom i reati koru preko kore. Svaku koru, sem poslednje, premazati sa 2 kašike otopljenog margarina.

Zaseci osmine tako da sredina ostane cela.

Na sredini svake osmine zaseci krak tako da se formira zvezdica.

Krajeve osmina povuci i podviti unutra tako da se formiraju latice.

Na sredini svakog kraka, formirane zvezdice, ispretiskati štapicem da se dobiju linije.

Sada sve proreze dodatno ispretiskati stanicem da bi se pogaca lepo rascvetala.

Za sredinu napraviti ružicu.

Trakicu od testa uviti u valjcic i preseći ga na pola pa jednu polovinu staviti na sredinu pogace.

Umutiti jedno jaje i premazati pogacu. Ja sam premazala velike latice i ružicu na sredini, a zvezdicu ostavila tako da bi se lepo videlo kada se ispeče.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta...

...zatim smanjiti na 150 C i dopeci.

Pecenu izvaditi iz tepsije i uviti u krpku do služenja.

Pogaca mekana *kao duša* :)

Savet

Odlina je i sutradan (ako ostane) :D Meni se testo baš, baš, lepo zamesilo i dosta naraslo, a nisam imala već tepsiju kako bi se latice bolje videle, ali i ovako je lepa. Najbitnije da je premekana i ukusna. :)