

Žu-žu pogaca (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **150 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kockica** kvasca
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta

Za premazivanje kora:

- **150 g** rastopljenog putera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, rastvoriti kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt, jaja i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Zamešeno testo ostaviti da naraste, pa ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti na dva dela.

Od oba dela razviti koru u pravougaoni oblik.

Jednu koru premazati rastopljenim puterom, pa...

...preklopiti sa drugom korom.

Tako formiranu koru, uzdužno, preseći na pola, da se dobiju dva pravougaonika.

Premazati prvu polovinu rasecene kore sa rastopljenim puterom, pa poklopiti sa drugom polovinom kore.

Zatim dobijenu koru iseci na tri trake, pa...

...svaku traku iseci na kocke (otprilike 4x4cm).

Uzeti kalup sa obrucem (vel. 26cm) i dno prekriti pek papirom. U kalup složiti polovinu kockica, premazati ih puterom, pa preko složiti ostatak testa. Površinu pogace premazati puterom i posuti susamom.

Sacekati da naraste, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi, ne vadeci je iz kalupa.

Prohlaenu pogacu izvaditi i poslužiti.

Savet