

## **Prolečna pogaca (2)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **200 ml** mleka
- **po potrebi** semenke lana

### **Priprema**

U malo mlake vode razbiti kvasac sa 3-4 kašike brašna i ostaviti da nadože.

U posudu staviti ostatak brašna, so, jaje i mleko. Dodati narasli kvasac i mlakom vodom umesiti meko testo.

Posudu s testom staviti u kesu, zatim uviti u krpu i ostaviti na toplom da naraste. Kada naraste, premesiti i ostaviti još jednom da naraste.

Od testa odvojiti 5 manja dela, za 5 male loptice, (da mogu da se razviju velicine tacne). Ostatak testa umesiti i staviti u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

U testu, cašom napraviti 5 udubljenja.

Svaki deo izvaženog testa razviti u krug velicine tacne, kao i onih 5 koje smo odvojili na početku. Spajati po

dve, izme?u posute sa malo brašna.

Svaki krug iseci na osmine, 7 trouglica raseci po sredini i provuci vrh, a krajeve saviti.

Re?ati oblikovane latice unutar izbušenog kruga. Od osmog trouglica oblikovati kuglicu, malo nakvasiti vodom, uvaljati u semenke lana i staviti u sredini cveta.

Isto ponoviti i sa ostalih 8 loptica. Spojiti po dve razvijine, izme?u posute sa malo brašna, raseci na osmine, oblikovati latice, od jednog trougla napraviti sredinu....

Rernu u me?uvremenu ukljuciti na 200 C.

Ja sam ukljucila kada sam stigla do 3 cvetica.

U toku pecenja smanjiti na 150 C.

Pogacu odvojiti od papira, uviti u krpu i kada se prohladi uživati u mekanom i toplom zalogaju :-)

**Savet**

Prijatno :-)