

Praznicna pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 belance
- 200 ml jogurta
- 100 ml mineralne vode
- 100 ml ulja
- 100 ml vode
- 1 kockica kvasca
- 1 kašicica šecera
- 3 kašice cicesoli
- 1 kg brašna

Za premaživanje:

- 250 g margaferina
- 1 žumance
- 1 kašika jogurta
- 20 g susam

Priprema

U odgovarajucu ciniju izmrvti kvasac, dodati jogurt, vodu, šecer i 10 kašika brašna. Umutiti varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaja, belance, so, ulje, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti na topлом da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na dva nejednaka dela. Jedan deo da bude veci, a drugi manji. Veci deo podeliti na 6 loptica. Margarin zagrejati da se otopi i bude mlak. Svaku lopticu razvuci oklagijom do velicine šerpe u kojoj ce se peci. Najbolje je uzeti šerpu od 6 litra. Svaki deo testa staviti u šerpu i preliti sa 5 kašika rastopljenog margarina. Sve 6 kore reati jednu na drugu, a izmeu stavljati margarin. Na 6 koru ne stavljati margarin. Oštrim nožem zaseci testo kao za kiflice, ali ne do kraja odnosno ruba šerpe. Svaki deo vrati ka rubu šerpe preklapajući jedan preko drugog sa razlikom od 2-3 mm. Preostalo testo razviti u krug tanko i preseći nožem na trake. Svaku traku uverti kao rolat, uspraviti i reati u sredinu šerpe da se prekrije dno. Žumance umutiti sa jogurtom i cekicom premazati celu pogacu. Posuti susamom. Preostali margarin isipati preko cele pogace.

Ostavite je da odmori 10 minuta. Testo brzo naraste zbog mlakog margarina i ispunjava visinu šerpe. Peci na 200 C 10 minuta, a onda smanjiti na 180 C i dopeci pogacu.

Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet