

Pogaca Bake Jelene



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka mlakog
- 600 g brašna
- 20 g (1 kockica) svežeg kvasca
- 3 jajeta
- 1 prstohvatsoli
- 1/3 šoljeulja
- 1 kašikašecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kvasac rastvoriti u malo mleka pa kad se istopi, dodati 2 jaja, malo izmuckati žicom pa dodati ostatak mleka i pola brašna. Dobro varjacom izmešati pa dodati ostatak brašna da umesite srednje tvrdo testo. Istresti testo na radnu površinu pa ga dobro izmesiti da bude glatko. Ostaviti ga u posudi pokriti da odmara 20 minuta. Premesiti ga i razviti oko 1 cm. debljine. Vaditi kalupom krofne i zatim sastavljati po tri. Svaki krug namazati uljem. Debljom cackalicom pritisnuti sredinu zatim skupi ivice prstima pa opet pritisni cackalicom. Zatim opet skupiti ivice i pritisnuti da se dobije lep cvet.

Peci na 180 stepeni C 40-45 minuta.

Savet

Postala sam zavisnik. Ne od droge, alkohola, kocke ili nedajbože nekih drugih poroka, nego od You Tube videa Bake Jelene. Od kad sam je prvi put otkrila pa do danas, ne prodje njen novi video da ga ne pogledam. Baka Jelena me podsea jako!, na moju baku, koja nije živa. Svojim blagim glasom, nainom kako sve objasni, jelima koje sprema, ak i neke sudove koje koristi bi mogli biti iz kuhinje moje bake. I na kraju izborom pria koje nam proita, mudrih pria. U ast Bake Jelene i da proslavim pronalazak svežeg kvasca za koji sam dugo godina posle traženja mislila da ga jednostavno ovde nema, napravila sam Baka Jeleninu pogau, koju ona zove Krofna pogaa, a ja u njenu ast Baka Jelenina pogaa.