

Upletena pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kg** brašna
- **1** belance
- **1** jajce
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Za premazivanje pogace:

- **100 g** putera ili margarina
- **1** žumance (za premazivanje spolja)

Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, mleka (u kojem smo stavili kvasac i šećer), pavlake, belanceta, soli i jednim jajetom... Zatim zamešeno testo ostaviti 15 minuta da odstoji. Zatim testo odvojiti na dva ista dela prvi deo razviti što tanje i premazati ga istopljenim margarinom ili puterom. Namazano testo uviti sa jedne strane i sa druge strane u rolata (da budu iste velicine) iseci po sredini testo da dobijene rolate odvojimo.

Zatim iseci rolate na jednake velicine (1 cm mogu biti i tanje).

Svaki iseceni krug reati u plehu jedan pored drugog.

Zatim drugi deo testa podeliti na tri jednaka dela. Prvi deo razviti što tanje i iseci na trake (10 trake) napraviti mrežu od traka i...

...staviti je preko loptice od testa (drugi deo testa) koja ide u sredini pogace.

Treci deo testa podeliti na pola pa od jednog dela napraviti valjak, a drugi deo malo rastanjiti zaseci i uplesti. Upleteno testo staviti preko valjka. Ovo ide oko sredine pogace.

Pogacu ostaviti malo da odstoji premazati žumancetom i uljem i peci na 180 C 35 minuta. Posle 10 minuta pogacu pokriti sa papirom za pecenje i peci tako do kraja. 5 minuta pred kraj skloniti papir i dopeci je.

Savet