

Sunce pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **40 g**kvasca
- **300 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **125 g**margarina
- **1**jaje
- **2 dl**vode

Priprema

U toplo mleko izmrvti kvasac, dodati šefer, promešacemo i ostaviti da kvasac nakisne.

Kad je kvasac nakisao dodati ga u 800 gr brašna i dobro promešati. Dodati ulje, vodu i so. Opet promešamo. Da se svi sastojci dobro sjedine. Dodajemo brašno da dobijemo testo koj ce biti mekano i nece se lepiti. Istresti na radnu površinu pa mesiti dok se ne dobije glatko testo. Testo pokriti krpom, da se ne osuši i sacekati jedno pola sata da naraste.

Na radnoj površini koju smo pobrašnavili razvucicemo koru ravnomerno sa svih strana debljine prsta. ašama u dve velicine (za vece i manje krugove).

Uzecemo dublju šerpu. Premazacemo je sa otopljenim margarinom. Uzimamo komad testa, kuglicu, premažemo

je margarinom i na nju reamo najpre vece kolutove. Kolut na kuglicu. Svaki kolut ide na 2/3 cveta. Svaki kolut mazati margarinom. U krug dok ne potrošimo sav materijal.

U sredinu ponovo jednu kuglicu premazanu margarinom pa poreati manje krugove. U sredini iseci urolane komadice testa presecene na pola. Premazati ih margarinom.

Ostaviti pogacu 15 minuta da naraste, pa premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta, dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet

Pogaa za svaki dan, može se praviti umesto hleba, ali se naješe pravi za vreme slava. UKUSNA, mekana, izdašna, slojevita sa lepom rumenom koricom, pravi je ukras svake domaće trpeze.