

Pogaca cvet



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** brašna
- **100 ml** toplog mleka
- **350 ml** gustog jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 puna kašičica** soli
- **300 g** šunke
- **150 g** rendanog kackavalja
- **1** jaje za premazivanje
- **obica** susam za posipanje

Priprema

Od mleka, kvasca, brašna, i šećera podmesiti kvasac i sačekati da naraste. U dubljoj posudi sipati brašno, ulje, jogurt i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Testo ostaviti na toplom da naraste.

Narašlo testo podeliti na dva dela, odnosno izmeriti na vagu. Veci deo testa 1kg, drugi deo testa 500 g.

Veci deo testa rukom rastanjiti za velicinu tepsije precnika 28cm. Po testu narendati kackavalj, na sredinu testa obeležiti krug nekom vecom šoljom. Makazama seci traku testa dokle je šolja.

Makazama iseci 12traka na testu, širina trake 5cm. Narezano testo na trake premestiti u tepsiju (ja sam koristila kalup za tortu sa obrucem). U tepsiji svaku traku malo zarolati i nasloniti uza zid tepsije.

Drugi deo (manji) rastanjiti rukom i iseci kao za kiflice. Na svaki deo testa staviti po dva parceta šunke uviti u kiflicu. Kiflice sa šunkom reati sa strane izmeu traka naslanjajući ih na zidu tepsije.

Ostale kiflice sa šunkom položiti po testu a u sredini staviti lopticu od testa. Pogacu odozgo premazati umucenim jajetom i posuti susam po sredini i sa strane.

Pogacu peci u predhodno zagrejanj rerni na 200C, pa smanjiti na 170C i peci 50 minuta. Na sredini pecenja pokriti pogacu pek papirom da ne izgori. Na kraju pecenja isključiti šporet, ostaviti pogacu tako da ostoji dok se rerna ne ohladi.

Savet

Cvetna pogaa je tri u jednom, ima te šunke kakavalja i pogae. Ukusna je mekana i prija, a ide uz sve od jela do predjela. Laka je da se napravi, samo pustite maštu. Prijatno!