

## *Praznicna pogaca*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** vode
- **1** cašapavlake
- **100 ml** ulja
- **1** kockakvasca
- **1 kašicica** šecera
- **3 kašicice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kg** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **3 kašike** jogurta
- **30 g** susama
- **1 kašicica** sjaja za torte
- **200 g** margarina

## Za ukrase:

- 100 g gustina
- 200 g brašna
- 1 kašičica soli
- 2 dl vode

## Priprema

Prvo napravite ukrase. Zamesite testo od gustina, vode, soli i brašna. Umesite glatko testo, razvijte oklagijom i modlicom po želji vadite ukrase. Poređajte na plato do upotrebe. Ja sam koristila modlicu u obliku srca i u obliku cvetica razlicitih velicina.

U odgovarajucu posudu stavite pavlaku, mlaku vodu, šecer i kockicu kvasca. Razmutite kvasac, dodajte 3 kašika brašna i ostavite 5 minuta da krene. U vanglu stavite jaje, belance, so, ulje i isipajte nadošli kvasac. Zamesite testo postepeno dodajuci brašno. Umesite glatko testo i odmah ga podelite na tri dela, a svaki deo na 6 loptica. Margarin zagrejte. Svaku lopticu rastanjite oklagijom i premažite margarinom. Poređajte jednu na drugu i svaku premazujete, sem zadnje. Razvijte veliki krug kao za kiflice i presecite testo na 8 delova. Na širem kraju zasecite testo nožem i smotajte kiflice, pa celu kiflicu uviti kao podkovicu. Poređajte u šerpu gde ce se peci i to je osnova pogace. Preko svakog dela staviti po nekoliko kašika margarina.

Drugi deo testa razviti u veliki krug. Tockicom preseci na uže trake celom dužinom na oko 1,5 cm debljine. Poređati po sredini šerpe. Premazati sa 3-4 kašika rastopljenog margarina.

Treci deo testa razviti isto u veliki krug, pa tockicom preseci kao za kiflice. Svaki deo testa zaseci po sredini da bi mogao onaj uži deo testa da se provuce dva puta kroz taj otvor. Poređati između tockica tako da vrh viri ka ivici šerpe. Ostatak margarina preliti preko cele pogace. Pustiti 10-ak minuta da krene pogaca. Žumance umutiti sa jogurtom, cetkicom premazati celu pogacu, posuti susamom i zlatnim prahom. Poređati ukrase za pogacu po želji. Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 170 C i peci dok pogaca ne porumeni i dok se ne odvoji od ivice šerpe.

Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

## Savet