

Slatka pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **300 ml** mlakog mleka
- **1** jaje
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **100 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** eurokrema
- **100 g** mlevenog lešnika

Za premaz:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **2 kašike** seckanih lešnika

Priprema

U toplom mleku izmrviti kvasac sa kašicom brašna i šecera i ostaviti 10 minuta da nadoe.

Za to vreme u odgovarajućoj posudi pomešati brašno sa preostalim šecerom, dodati ulje, jaje i na kraju nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da nadoe oko 40 minuta.

Margarin otopiti sa cokoladom, dodati eurikrem i šecer u prahu. Na kraju dodati mlevene lešnike i sve lepo izjednaciti. Ostaviti da se ohladi.

Nadošlo testo podeliti na 4 jufke i svaku razviti u krug.

Prvu koru staviti na papir za pecenje, a zatim u sredini utisnuti krug.

Premazati filom, staviti drugu koru, premazati fil, staviti trecu koru i ponovo fil. Završiti cetvrtom korom i ponovo utisnuti krug u sredini.

Zatim izmeriti tepsijom velicinu celog velikog kruga, pa višak testa oko njega odrezati nožem.

Pripremljenu pogacu staviti u frižider da stoji oko 30 minuta da bi se lakše sekla.

Nakon toga iseci 16 trouglova (kao na slici) do obeleženog kruga, a zatim uhvatiti obema rukama po jedan trougao i istovremeno ih okrenuti u suprotnim pravcima prema spoljašnjem delu, (uvrnuti dva puta).

Sastaviti krajeve i pritisnuti prstima da se trougao ne digne prilikom pecenja. Postupak uvrtnja ponoviti i sa preostalim trougovima.

Pogacu premazati umucenim žumancetom sa mlekom i posuti seckanim lešnicima. Ostaviti da odstoji 15 minuta dok se zagreje rerna, pa peci na 200 stepeni oko 10 minuta, pa smanjiti rernu na 150 stepeni i peci još 20 minuta.

Savet