

Svecana pogaca na sprat



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za vecu pogacu:

- **750 g** brašna
- **375 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2 kašičice** šećera
- **3 kašičice** soli
- **80 g** margarina
- **1** žumance

Za manju pogacu:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **40 g** margarina
- **20 g** kvasca
- **1** žumance

Za ukrase:

- **2** čaše brašna
- **1** čaša proključale vode
- **1 kašičica** soli

- 1 kašikaulja

Priprema

Kvasac otopiti u mleku, dodati šećer i malo brašna te ga ostaviti da nadože. U ostatak brašna umešati so i dodati mu nadošli kvasac i zamesiti testo. Podeliti ga na dva dela (manji i veci) i ostaviti na toplom da se podigne. Veci deo razvuci i premazati margarinom. Uviti u rolat i preseći celom dužinom na pola. Dobijene delove međusobno uviti i sastaviti da se dobije krug. U kalup 28cm staviti dobijeni krug, a u štedinu staviti ostatak testa. Ostaviti da se podigne i premazati razmucenim žumancetom. Peci na 200C da porumeni.

Kvasac otopiti u mleku, dodati šećer i malo brašna te ga ostaviti da nadože. U ostatak brašna umešati so i dodati mu nadosli kvasac i zamesiti testo. Testo podeliti na pola, a jednu polovinu isto podeliti na pola. Dobiju se tri dela testa. Ostaviti da se testo udvostruci. Veci deo testa podeliti na 9 delova i oblikovati loptice. Manje delove testa razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Premazati testo margarinom i preko njega staviti drugi komad testa. Iseci na 8 delova i svaki deo zaseći u sredini na široj strani. Vrh testa provuci kroz otvor i formirati laticu. Uraditi tako sa svih 8 delova. Poređati 8 loptica u krug u kalupu 22cm. Između svake loptice staviti laticu i na kraju u sredinu staviti devetu lopticu. Ostaviti da se pogaca podigne. Premazati je umucenim žumancetom i peci na 200C da porumeni.

Kad se pogace prohlade spojiti ih uz pomoć belanceta i štapica za ražnjice.

Cvetovi i obod 1 čaša vode da prokljuca. Dodati so i ulje. Zakuvati sa dve čaše brašna. Dobije se sipkavo testo. Na radnoj ploči umesiti testo sa postepenim dodatkom brašna. Testo treba da bude kao plastelin. Praviti ukrase i lepiti na pogacu uz pomoć belanceta. Sušiti u rerni na 100C 10 minuta, a zatim isključiti rernu. Ostaviti da se pogaca ohladi u rerni.

Savet