

## **Puter pogaca**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **4,5 šolje (od 200 ml)brašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikainstant kvasca**
- **1 šoljatople vode**
- **1 šoljatoplog mlijeka**
- **1jaje**
- **1 kašikaulja**

#### **i još:**

- **oko 180 gputera**
- **1žumance (za premaz)**

### **Priprema**

Sjediniti brašno, so, instant kvasac. Dodati umuceno jaje, ulje, vodu i mlijeko. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, na topлом, oko 45 minuta. Zatim, na pobršnjenoj radnoj plohi tijesto premijesiti, pa razvaljati na pravougaoni oblik. Naribati polovinu hladnog putera, pa dva puta preklopiti tijesto. Postupak ponoviti još jedanput (razvaljati na pravougaoni oblik, naribati preostali puter, pa dva puta preklopiti)!

Ostaviti 5-6 minuta, pa pažljivo razvaljati na velicinu pleha u kojem cete peci pogacu (kod mene oko 20x30 cm)! Staviti u pleh, obložen papirom, pa ostaviti oko 20 minuta prekriveno. Premazati umucenim žumancetom, pa peci na 190 C.

Pecenu pogacu kratko prohladiti...

...pa poslužiti!

### **Savet**

Poslužiti toplu pogau; najbolje uz sir, kiselu pavlaku, jogurt...ajvar, suhomesnate proizvode!