Puter pogaca

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **4,5 šolje (od 200 ml)**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**instant kvasca
- **1 šolja**tople vode
- **1 šolja**toplog mlijeka
- **1**jaje
- **1 kašika**ulja

i još:

- **oko 180 g**putera
- **1**žumance (za premaz)

Priprema

Sjediniti brašno, so, instant kvasac. Dodati umuceno jaje, ulje, vodu i mlijeko. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, na toplom, oko 45 minuta. Zatim, na pobrašnjenoj 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!