

Praznicna pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** vode
- **200 ml** jogurta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **3 kašičice** soli
- **3 kašika** ulja
- **900 g** brašna

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **30 g** susama
- **30 g** glana
- **200 g** margarina
- **3 g** morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati vodu, jogurt, dodati šecer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite ulje, so, polovinu brašna, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dve lopte, jednu vecu i drugu manju. Svaki deo podelite na 6 loptica. Margarin zagrejte. Svaku lopticu oklagijom razviti, premazati otopljenim margarinom i slagati jednu na drugu, vecu na vecu, a manju na manju. Zadnja, šesta se ne premazuje. Veci deo razviti oklagijom u veliki krug. Premazati margarinom i smotati u rolnu, a zatim jedan kraj preklopiti ka drugom.

Ostaviti 10 minuta pa razviti u četvrtastu ploču od 1 cm debljine. Tockicom, po celoj dužini testa iseci trouglove, kao za kiflice. Smotati u rolnu, ne kao za kiflice već ravnomerno po jednoj strani trougla. Poreati u tepsiju sa većim razmakom.

Manji deo testa razviti u veliki krug. Premazari margarinom i smotati u rolnu. Iseci testo u cik-cak. Poreati naizmenicno izmeu urolovanog testa. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti najmanje 30 minuta da miruje testo. Jaje umutite viljuškom i premažite celu pogacu. Pospite veće delove susamom, a manje lanenim semenom. Ako je ostalo margarina prelijte preko pogace. Pospite morskom solju. Peci na 200 C oko 10 minuta, a onda smanjite rernu na 150 C i dopecite još 10 minuta. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet