Pogaca kruna (na sprat)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za veliku pogacu:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1**kvasac
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašicice**soli
- **4 kašike**ulja
- **1**žumance

Za manju pogacu:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **125 ml**mleka
- **125 ml**vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1**žumance

Za ukrase:

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**ulja

Ostalo:

- **1**belance

Priprema

Priprema velike pogace: U posudi sjediniti mleko i vodu, izmrviti kvasac i dodati šecer i ulje. So umešati u brašno i dodavati postepeno u ciniju. Umesiti testo.

Podeliti na 3 dela. Jedan veci i dva manja Ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Kalup obložiti papirom za pecenje. Testo (2 ista dela) razvaljati u dugacke rolnice. Isplesti pletenicu i staviti u kalup do ivice. U sredinu staviti manji deo testa koji je preostao.

Pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste. Premazati razmucenim žumancetom i peci na 200C da blago porumeni.

Priprema manje pogace: U posudi sjediniti mleko i vodu, izmrviti kvasac i dodati šecer i ulje. So umešati u brašno i dodavati postepeno u ciniju. Umesiti testo.

Podeliti na dva dela. Jedan manji i jedan veci deo. Veci deo podeliti na 2 jednaka dela (za pletenicu). Ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Kalup obložiti papirom za pecenje. Testo (2 ista dela) razvaljati u dugacke rolnice. Isplesti pletenicu i staviti u kalup do ivice. U sredinu staviti manji deo testa koji je preostao. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste. Premazati razmucenim žumancetom i peci na 200C da blago porumeni. Kad se pogace prohlade vecu premazati razmucenim belancetom. Na nju staviti manju pogacu.

Priprema testa za ukrašavanje: U sud sipati vodu, so i ulje. Staviti da provri.

Dodavati brašno i zakuvati testo. Na radnoj ploci umesiti testo, a po potrebi dodavati još brašna. Dobije se testo kao plastelin. Praviti ukrase i lepiti na pogacu uz pomoc razmucenog belanceta.

Pogacu vratiti u rernu na 100C na 10 minuta da se ukrasi prosuše.

Savet