

Lisnata pogaca od ludog testa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Ludo testo:

- **1,200 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** ulja
- **3 dl** mleka
- **4 dl** jogurta
- **2** vecajajeta
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šecera

Za lisnatu pogacu:

- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **po želji** susama, seme lana

Priprema

Smlacite 1 dl mleka i u njega rukama izmrvite i izmešajte kvasac i ostavite da malo krene. U vecu posudu za mešenje stavite 1 kg brašna, dodajte so, šecer, pecivo, ulje, jogurt, nadošli kvasac i ostatak mlakog mleka. Sve dobro izmešajte (ja u pocetku koristim mikser sa dodacima za testo), a onda prerucim na pobrašnjen radni deo i dodatno umesim rukama uz dodatak brašna po potrebi. Dobro umešeno testo stavite u uljem podmazanu veliku kesu, zavežite je, ostavljajući dovoljno mesta jer ce testo narasti. Testo možete držati u frižideru nekoliko dana.

Od testa uzmite jedan deo i razvucite ga oklagijom da dobijete otprilike pravougaoni oblik 30x20 cm. Po testu narendajte malo margarina koji je stajao u frižideru...

Zatim pažljivo urolajte i ostavite da stoji. Tako isto uradite još tri puta da dobijete ukupno 4 valjka.

Od 3 valjka isecite po 2 duža valjka, a ostatak na nekoliko manjih valjaka. I od četvrtog valjka isecite po potrebi manje valjkove. Tepsiju namažite margarinom i re?ajte valjkove kao na slici (ovo je bila moja ideja, a vi možete po vašoj želji).

Pogacu ostavite na toplom da lepo naraste pa je celu premažite umucenim jajetom, pospite susamom i lanenim semenom.

Pogacu pecite u rerni zagrejanj na 250 st. oko 15 minuta, a onda smanjite i pecite dok još oko 20 minuta (zavisno od rerne), dok lepo ne porumeni.

Savet