

Pogaca sa margarinom (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **200 ml**toplog mleka
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **250 g**margarina
- **1**žumance
- **po potrebi**susam

Priprema

Razmutiti kvasac u toplom mleku sa kašikom brašna. Ostaviti da kvasac malo naraste. Za to vreme prosejati brašno i dodati so. U brašno napraviti malo udubljenje, sipati nadošli kvasac i ulje. Testo umesiti i ostaviti da naraste oko 40 minuta. Nadošlim kvascem zamesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo ostaviti na toplom da odstoni i naraste.

Nadošlo testo izruciti na radnu površinu posutu brašnom, testo premesiti i podeliti na 5 jednaki loptica. Loptice ostaviti koji minuta da malo odstoje. Svaku lopticu rastanjiti velicine plitkog tanjira. Rastanjeno testo premazati omekšalim margarinom. Slagati testo jednu na drugu zadnju ne mazati margarinom.

Slagano testo rastanjiti u krug precnika do 45cm. Zatim od testa iseci okolo obruc širine oko 2-3cm.

Formirani krug iseci na 16 jednakih delova. Svaki iseceni deo testa uviti teško da ide ravno uz jednu stranu ivice trougla testa (kao što je na slici).

U kalupu okruglom velicine precnika 28cm obložiti masnim papirom, uvijeno testo reati širi deo uz stranu ivice tepsije. Deo testa od obruc koji je ostavljen iseci na 10 jednakih delova, uvijati ružice i stavljati ih u sredini tepsije. Pogacu staviti na toplom da naraste.

Naraslu pogacu po vrhu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Rernu predhodno zagrejati na 220°C, smanjiti je na 180°C i peci pogacu oko 45 minuta.

Savet

Pogaa sa margarinom je veoma ukusna i mekana. Da napomenem pogau pei na poetku 10-tak minuta, da malo porumeni, pa je pokriti masnim papirom da ne izgori, i peije do kraja na 180°C (sve zavisi od šporeta koji kako pee). Ventilator na kraju ukljuiti, papir ne skidati. Vremenom proveravati kako se pogaa pee. Pogaa za sve prilike. Prijatno!