

Pogaca od ludog testa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **još 200 g** brašna (po potrebi)
- **500 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kocka** kvasca
- **2** jajeta
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **125 g** putera
- **za posipanje** susam
- **za premazivanje** jaje

Priprema

U sud za mešenje sipajte 1 kg brašna i na sredinu napravite udubljenje. U to udubljenje sipajte 200 ml mlakog mleka, izmrvite kvasac, dodajte kašičicu šećera pa sve izmešajte sa malo brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe.

Dodajte zatim ostale sastojke: jaja, ostatak mleka, jogurt i so i umesite glatko testo. Po potrebi dodajte brašna od onih 200 gr dodatnih i mesite dok testo ne prestane da se lepi.

Prekrijte krpom i ostavite 30 minuta da nadoe.

Kada je testo naraslo prebacite ga na pobrašnjenu radnu površinu i podelite na tri dela, jedan malo manji i dva jednaka dela.

Manji deo oklagijom rastanjite u formu pravougaonika, isecite višak da dobijete ravne stranice, premažite rastopljenim puterom, urolajte u rolat.

Rolat malo istanjite i izdužite pa ga urolajte u puža. Taj deo prebacite u centar okruglog pleha koji ste takoe premazali rastopljenim puterom.

Jedan od preostala dva dela testa takoe rastanjite u formu pravougaonika, isecite stranice a zatim isecite na 7 trakica, svaku premažite puterom i svaku urolajte.

Dobijene rolatice složite oko puža sa jednakim razmakom izmeu.

Poslednji deo testa razvijte u krug i isecite na 7 kiflica.

Kiflice premažite puterom, zasecite ih nekoliko puta na vrhu ali da se ne isece špic, urolajte u formu kiflica i složite izmeu rolatica u plehu i to tako što se krajevi kiflica uviju ka unutra a taj iseceni deo ostaje napolju. Od testa koje vam je preostalo sa strane masnim rukama napravite 7 loptica. Loptice rasporedite pored puža izmeu kiflica i rolatica. Ostavite pogacu 30 minuta da naraste.

Nakon toga premažite je umucenim jajetom i pospite susam ali samo po rolaticima koji su oko puža, posolite celu pogacu.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta, smanjite rernu na 170 i pecite još 20 minuta.

Savet