

Pogaca - Cvet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1** kvasac
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **75 g** margarina

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, ulje, nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela, jedan manji (1/3 testa) i veci (2/3 testa).

Manji deo testa razviti u formi kruga, velicine tepsije/kalupa u kom cete peci. Nauljiti tepsiju, pa na dno staviti razvijeno testo. Premazati margarinom (margarin ne treba da se otopi skroz, tek da bude pogodan za mazanje). Zatim razvaljati drugi, veci, deo testa na 1 cm debljine, pa cašom vaditi krugove. Krugove reati do ivice tepsije,

a u sredini formirati cvet od prepolovljenih krugova. Od ostatka testa (viška koji ostane prilikom vaenja krugova) napraviti male kuglice, pa ih poreati izmeu 2'latice'.

Celu pogacu premazati margarinom i ostaviti je oko 15 minuta da raste.

Naraslu pogacu peci 15 minuta na 180 C, zatim smanjiti temperaturu na 150 C, pa peci još 15 minuta.

Gotovu pogacu premazati margarinom, dok je vruca.

Savet

Jako ukusna pogaa, služiti je prohlaenu. Od margarina se lista, a meka je kao duša. Prijatno