

Slavska pogaca (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **1 kašikica šecera**
- **40 g kvasca**
- **2 jajeta**
- **50 ml ulja**
- **150 g jogurta**
- **1 kašicica soli**

Za slova:

- **50 g brašna**
- **50 g soli**
- **1 kašicica gustina**
- **35 ml vode**

Priprema

U mlako mleko dodajte izmrvljeni kvasac, kašicicu šecera, kašicicu brašna i ostavite 10 minuta da nadoe. Posebno sjedinite jaje, ulje, so i jogurt. Promešajte i sipajte u mleko pa brašnom zamesite testo.

Ostavite da nadolazi 30 minuta.

Nadošlo testo još malo premesite. Pleh od 30 cm premažite puterom, stavite testo i rukama blago pritisnite i

oblikujte pogacu.

Ostavite 30 minuta u plehu da nadoe.

Pogacu zatim premažite umucenim jajetom, od gore poreajte dekoraciju po želji i pecite na 200 stepeni 30 minuta. Da se pogaca ne bi previše gore ispekla na polovini pecenja prekrijte je papirom za pecenje.

Gotovu pogacu prekrijte vlažnom krpom.

Ako želite da ukrasite pogacu sjedinite brašno, so i gustin, dodajte vodu pa zamesite testo. Od njega napravite slova ili bilo koju dekoraciju po vašoj želji. Dekoraciju poreajte po pogaci nakon što je premažete jajem.

Savet