

Pletena posna pogaca



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g brašna
- **30** g svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **200 ml** tople vode
- **200 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **100 g** posnog margarina

Priprema

U brašnu napraviti udubljenje, izmrviti kvasac (direktno u brašnu, bez cekanja da nadolazi u mlakoj vodi), preko njega staviti kašičicu šećera, pa zamesiti testo sa mlakom vodom i ostalim sastojcima, sem margarina. Kad testo postane glatko, pokriti ga i ostaviti na toplom mestu da naraste i udvostruci zapreminu. Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti na 6 loptica.

Od jedne loptice razvaljati manji krug i staviti ga na papir za pečenje.

Od sledeće loptice razviti usku koru u vidu pravougaonika. Dobijeni pravougaonik nožem preseći popreko na trake debljine oko jednog centimetra, ali tako da krajevi ostanu celi. U međuvremenu, margarin otopiti. Krug ravnomerno premazati topljenim margarinom.

Zatim i raseceni pravougaonik premazati margarinom, pa ga po dužoj ivici preklopiti na pola.

Ovako preklopljen ce formirati petljice, koje su slepljene. Preklopljeni pravougaonik preneti na krug, a svaku petljicu okrenuti nagore i uvteti po jedamput.

Od sledecih loptica takoe formirati pravougaonike, na prethodno opisan nacin seci, premazivati i preklapati, pa postaviti na preostali deo kruga. Višak testa sa formiranih pravougaonika odsecati i ostaviti sa strane (za formiranje petljica pri vrhu).

Kada je prvi nivo završen, nastaviti sa reanjem zasecenih, preklopljenih pravougaonika tako što od njih treba formirati sve manje krugove(bliže centru formiranog kruga). Svaku petljicu lagano uvteti i okrenuti nagore. Od viška isecenih delova pravougaonika formirati petljice i popuniti sredinu pogace. Kada je testo utrošeno, pogacu prebaciti zajedno sa papirom u pleh i pokriti cistom kuhinjskom krpom da naraste.

Zatim je premazati preostalim otopljenim margarinom i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet

Za dodatni sjaj, peenu pogau ponovo premazati otopljenim margarinom, prekriti kuhinjskom krpom i uviti u najlon, pa ostaviti da se malo prohladi.