Slavska pogaca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog brašna
- **1 kocka 40 g**kvasac
- **1 kašika**masti
- **500 ml**vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje za premazivanje

Ukrasi:

- **100 g**brašna
- **1 kašika**gustina
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**vode

Priprema

Prvo napraviti ukrase. Zamesiti testo od brašna, gustina, soli i vode. Razvuci oklagijom tanko testo i praviti ukrase po želji. Ostaviti ukrase sa strane dok se pravi testo mestu da naraste.

Potopiti kvasac sa šecerom u malo mlake vode da nadoe. U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna dodati so mast i nadošli kvasac. Naizmenicno dodavati mlaku vodu i ostatak brašna i umesiti testo. Ostaviti

testo na toplom mestu da naraste.

Kada se testo udvostrucilo razmesiti ga pa po želji praviti kolac, praviti pletenice i uvijati po želji. Premazati umucenim jajetom i ostaviti jos deset minuta da odmara.

Onda staviti pogacu da se pece i nakon desetak minuta kada pogaca naraste i kada se zarumeni izvaditi iz rerne i staviti po njemu ukrase. Onda vratiti u rernu da se pece još tridesetak minuta.

Savet