

Pogaca sa jogurtom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna + za domešivanje
- **60 g** rastopljenog maslaca (ili margarina)
- **2** jajeta
- **1** belance
- **200 g** jogurta
- **150 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **1 kockica** kvasca

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašike šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, belance, rastopljeni maslac, jogurt i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Pri mešenju dodati malo brašna, da bi se dobilo elasticno, ali mekano, testo.

Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Uzeti dublju posudu, vel. 28cm. Dno posude prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem (ili margarinom).

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Od testa formirati valjak, pa ga iseci na jedno vece parce i osam manjih. Vece parce testa formirati u oblik pogacice (u jufkicu) i staviti ga na sredinu, pripremljene, posude, za pecenje. Okolo poreati osam manjih pogacica. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Kada pogaca naraste, premazati je mešavinom žumanceta i mleka. Staviti je da se pece.

Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta. Zatim je izvaditi iz posude, umotati u kuhinjsku krpu, ostaviti da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet