

Božićna pogaca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip 400 meko
- **2,5 dl** mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **3 kašike** ulja

Ostalo:

- **1** jaje
- **2 kašike** susama

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i šećer. Prekriti krpom i ostaviti da odstoji pet minuta. Nakon toga kvascu dodati ulje, kiselu pavlaku, so. Dobro promešati pa dodati brašno i zamesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da udvostruci masu.

Kada testo naraste premesiti ga i podeliti na 2 mala dela i 2 veća dela. Svaki deo razvuci u valjak što duži. Dva veća valjka uplesti jedan oko drugog te staviti u okrugli pleh koji obložimo pek papirom. Isto uraditi i sa dva manja valjka i staviti u sredinu tepsije. Ostaviti pogacu da odstoji pola sata. Umutiti jaje i premazati pogacu posuti susamom. Peci na 200°C.

Savet

Poga?a je veoma mekana.