

Božicna 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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**kisele pavlake
- **3 kašike**ulja

Ostalo:

- **1**jaje
- **2 kašikes**usama

Priprema

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

Kada testo naraste premesiti ga i podeliti na 2 mala dela i 2 veca dela. Svaki deo razvuci u valjak što duži. Dva veca 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

Pogaa je veoma mekana.