Uvrnuta pogaca (2)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150 ml**vode
- **150 ml**jogurta
- **100 g**masti
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **550 g**brašna
- **1**žumance

Za premazivanje:

- **50 g**margarina

Za premaz:

- **1**belance

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, šecer i malo brašna i ostaviti da kvasac nadoe.

U vanglicu sipati vodu sa nadošlim kvascem, dodati jogurt, mast, žumance, so i brašnom zamesiti glatko meko

testo. Ostaviti 30 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 dela. Razvuci jedan krug i premazati margarinom, razvuci drugi i složiti na prethodi i isto ga premazati. Isto uraditi i sa preostala dva ali poslednji ostaje ne premazan.

Krug staviti na papir za pecenje je ce vam kasnije biti lakše da prebacite pogacu na pleh. Oklagijom razvuci krug da bude još 4-5 cm širi.

Oštrim nožem iseci trouglove na 8 mesta, ali ostaviti 2 cm od ivice neiseceno. Kroz sredinu svakog trougla nožem povuci liniju. Svaki vrh trougla provuci kroz otvor dva puta. Izmeu trouglova rukom pritisnuti i napraviti udubljenja kao da pravite latice cveta.

Ostaviti 20 minuta na toplom mestu zatim premazati umucenim belancem i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 °C 25 minuta. Napomena: Kada premažete belancem možete posuti semenkama po želji.

Savet

Ova fantastina pogaa je zaista idealna za bilo koju vrstu proslave i sigurno nee proi neprimeena na vašem stolu.