Lisnata pogaca (13)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **250 ml**mleka
- **2**jaja
- **1**belance
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **80 ml**ulja
- **1 kašika**sirca

Za premazivanje testa:

- **150 g**zamrznutog maslaca

Za premazivanje pogace:

- **1**žumance
- **2 kašike**mleka
- **1 kašicica**ulja

Priprema

U vanglicu staviti brašno, suvi kvasac, so i šecer. Promešati. Dodati jaja, belance, ulje i zamesiti sa toplim

mlekom. Ako bude potrebno dodati još malo brašna, da se dobije mekano, elasticno testo, koje se ne lepi za ruke. Testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i oblikovati ga u, dužu, veknu. Testo iseci na tri veca i tri manja dela. Od svakog dela formirati jufkicu (lopticu testa).

Tri veca dela testa razviti u oblik pravougaonika, Staviti jedan deo razvijenog testa - narendati preko njega zamrznuti maslac - preklopiti drugim delom testa - narendati maslac - preklopiti trecim delom testa. Preko treceg dela ne stavljati maslac.

Sa obe strane testo iseci na trake, širine 2cm, ali tako da sredina ostane neisecena.

Isecene trake preklapati preko sredine testa, jednu preko druge, formirajuci pletenicu.

Uzeti dublju šerpu, vel. 26cm. Dno šerpe obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Pletenicu testa saviti kao puž i staviti je na sredinu posude.

Sada prelazimo na razvijanje manjih krugova testa. Uzeti prvi deo testa i razviti ga, tanko, u pravougaonik. Preko narendati, zamrznuti, maslac i uviti ga u rolat.

Drugu, manju, jufkicu razviti u pravougaonik (ali tako da uža strana bude prema vama, a šira da ide naviše), ne mnogo tanko, i po sredini napraviti razreze, na 2cm rastojanja.

Uzeti prvi, raseceni, deo, pa od sebe ga provlaciti kroz naredni deo i tako do kraja. Na kraju testo, malo, razvuci u dužinu.

Rolatic, koji je napravljen, od testa premazati uljem, pa preko njega staviti deo koji je provlacen.

Ovako napravljeno testo staviti oko pletenice, koja je na sredini posude.

Zadnju jufkicu razviti, tanko, u pravougaonik. Preko narendati maslac i uviti u rolat. Rolat iseci na parcice, širine 2cm i poreati ih uspravno, u krug, prema stranicama posude.

Ostaviti testo da, dobro, naraste. Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne (probati cackalicom da li je pecena), preokrenuti je na vecu kuhinjsku krpu, umotati i ostaviti da se prohladi. Zatim je poslužiti.

Savet