

# **Kifla pogaca**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna (+ za domešivanje)
- **180 g**ustog jogurta
- **100 ml**tople vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 kašice**sesoli
- **2 kašike**šecera
- **3**jajeta
- **2**žumanceta

### **...i još:**

- **250 g**maslaca (zamrznutog)
- **2**belanceta
- susam

## **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, dodati kvasac, so i šefer. Kašikom promešati. Zatim dodati jogurt, jaja, žumanca, vodu i zamesiti testo. Testo mesiti malo duže, uz dodavanje, najviše, 2-3 kašike brašna (testo ce i dalje biti malo lepljivo). Umešeno testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Uzeti dublju šerpu, vel. 28cm, pa dno prekriti pek papirom a stranice premazati maslacem.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu, radnu, podlogu i podeliti ga na osam, jednakih, jufkica (loptica testa).

Svaku jufkicu, oklagijom, razviti u krug, velicine veceg tanjira.

Preko prvog, razvijenog, kruga narendati deo maslaca (maslac podeliti da imate za sedam korica), preklopiti drugim krugom testa, opet narendati maslac..., i tako dok ima testa, s tim da preko zadnje korice se ne renda maslac.

Poreano testo, oklagijom, razviti, da bude samo malo šire od posude, u kojoj ce se peci. Zatim testo iseci na osam, jednakih, trouglova.

Svaki trougao testa uviti u kiflicu, pa kiflicu preseci na pola (po dužini).

Isecene kiflice poreati u šerpu. Kako? Kiflice staviti, prvo, na cetiri strane, pa zatim izmeu staviti po jednu, isecenu, kiflicu. Jedan vrh kiflice da bude okrenut ka sredini posude, a drugi kraj ka stranicu posude (rascenim delom se spajaju).

Posudu sa testom prekriti providnom folijom i ostaviti da testo, dobro, naraste, oko dva sata. Zatim pogacu premazati, umucenim, belancima, posuti susamom i staviti da se pece u, prethodno, zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada pogaca dobije, lepu, rumenu boju prekriti je alu folijom i vratiti da se ispece do kraja (probati cackalicom da li je pecena).

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je izvaditi iz posude, u kojo se pekla, staviti je na tacnu i poslužiti.

## **Savet**