

Pogaca (13)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- 2 jajeta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **50 g** maslaca
- **30 g** svežeg kvasca
- **oko 250 ml** tople vode

Za premazivanje testa:

- **oko 100 g** otopljenog maslaca

Priprema

U zdelu sipati toplu vodu, šecer i izmrviti kvasac. Promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Nakon desetak minuta, prosejati brašno, dodati so, otopljeni maslac, jaje i umesiti tvre testo. Prekrite sa kuhinjskom krpom i ostavite testo da se udupla. Testo podeliti na 5 loptica 4+1 za podlogu. sl.1. Razvaljajte testo u veličini plitkog tanjira i namazite sa otopljenim maslacem sl.2.to uradite sa sve tri loptice, četvrtu ne premazivati sa maslacem. Izrežite testo na 16 delova. Svaki deo presecite u sredini. Dva puta prevucite testo kroz sredinu. Petu lopticu takodje razvaljajte to je podloga na koju se slaže testo. Ostavite testa za pravljenje ružica. Podloga i slaganje testa, prvi deo postavljen, drugi deo između, Od ostatka testa kažom vadite krugove. Premazite krugove sa maslacem i uvite, prerežite u sredini i dobijete dva cvetica. Uklasite po vašoj želji ja sam sa makom. Ako želite pogacu možete premazati sa umućenim žumanjkom. Tepsiju premazati sa maslacem, posuti sa malo brašna i staviti pogacu, Peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Gotovu pogacu umotajte u kuhinjsku krpu i ostavite da se

malo ohladi pre jela. :)

Spremna za pecenje.

Pecena, ne rezati vec trgati komadice :)

Savet