

Prolečna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 šoljica** ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje
- **1** belance za premaz
- **1** žumance za premaz
- **300 ml** mlake vode
- **malop**alente
- **malose**mena curikota

Priprema

Prosejati brašno, pa mu dodati so, šecer, promešati. Aktivirati kvasac, sipati tecne sastojke, dodati kvasac i umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se udupla. Naraslo testo podeliti na 10 loptica. Jednu ostaviti po strani, a cetiri rasuci oklagijom i složiti jednu na drugu, svaku, sem poslednje, mazati krem margarinom. Rasuci koru i podeliti na 16 trouglova. Svaki zarezati po sredini pa dvaputprovuci uži kraj i smotati kiflicu.

Sledecih pet korica tako?e rasuci, premazati, pa razvuci koru. Premazati krem margarinom, zarolati.

Dobijen rolat premazati umucenim belancetom i posuti palentom.

Kiflice porežati uz ivicu tepsije, a onda staviti na sredinu rolatic, malo ga pogurati ka kiflicama, a onda makazama zaseci latice.

Poslednju kuglu testa premazati belancetom i posuti curikotom.

Kiflice premazati žumancetom i ostaviti pogacu da odmara dok se pecnica greje. Peci je da fino porumeni.

Savet