

Kuglof pogaca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mlakog mleka
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1** belance
- **150 ml** ulja
- **oko 600 g** brašna
- **1** žumance
- **1 kašik** hladnog mleka
- Za posipanje:
- **po potrebi** susam

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Belance razmutiti rucnom žicom za mucenje, dodati ulje, sve izmešati i sipati u posudu sa nadošlim kvascem. Posoliti i postepeno dodavati brašno te zamesiti mekše testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini...

... razviti oklagijom u veliki krug....

... te okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Kalup za kuglof dobro premazati margarinom i u krug režati krugove jedan na drugi (kao na slici).

Uključiti rernu i dobro je zagrijati na 220 stepeni. Žumance razmutiti sa mlekom te premazati pogacu...

... posuti susamom i peci na 200 stepeni 25 minuta.

Gotovu pogacu izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi...

... te poslužiti.

Savet

Prijatno.