

Slavska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1.100 g brašna
- malo soli
- 3 kesice kvasca
- 4 dl vode
- 100 g gustina
- jaja

Priprema

Zamijesimo testo od 1 kg brašna, malo soli, 3 kesice kvasca i oko 4 dl vode. Pustimo da nadoe i dva puta premesimo.

Za to vreme napravimo testo za figure od 100 g brašna, 100 g gustina, vode i malo soli. Testo mora da bude tvrdo. Oklagijom razvucemo testo i pravimo figure po želji. Ostavimo da se malo osuše.

Kada smo hleb prebacili u tepsiju cekamo da naraste i mesta gde cemo staviti figure premažemo belancetom, stavimo figure i pogacu premažemo žumancetom tokom pecenja prekrijemo pogacu papirom da nam ne plane previše.