

## *Mladina grebena pogaca*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **125 ml** mleka
- **125 ml** vode
- **50 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **5 kašičice** šećera

#### **Za premazivanje:**

- **100 g** gotopljenog margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** ulja
- **malolana**

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac i šećer da nadože. U nadošli kvasac dodati sve ostale sastojke, pa sa brašnom zamesiti testo. Zamešeno testo pokriti krpom, i ostaviti na toplom da narasta oko 15 minuta. Naraslo testo isipati na pobrašnjenu radnu površinu, podeliti testo na tri dela. Svaki deo testa razviti oklagijom precnika 20 cm. Razvijene 2 kore premazati otopljenim margarinom, trecu koru ne premazivati margarinom. Premazane kore poređati jedna na drugu.

Kalup velicine precnika 28 cm obložiti masnim papirom, skinuti obruc na kalupu i prebaciti složene kore. Na sredinu kore staviti rakijsku čašicu da se oznaci krug u centru kora. Nožem iseci koru na 8 delova ili krakova kao za kiflice, zatim svaki deo kraka podeliti još za tri dela.

Svaki deo kraka isecen na tri dela isplesti pletenicu pocev odozgo ka kraju kalupa. Postupak ponoviti sa ostalim isecenim delovima - prvo isplesti jedan iseceni deo, pa seci postepeno svaki deo posle svakog pletenja. Pogacu pokriti krpom i ostaviti da naraste testo i udvostruci se.

Pogacu premazati umucenim žumancetom sa malo ulja, na sredinu pogace staviti malo lana. Rernu prethodno zagrejati na 200 C. Pogacu peci oko 30 minuta. Pred kraj pecenja pogacu pokriti papirom za pecenje da poprими lepu žutu boju i ne izgori. Pecenu pogacu izvaditi iz kalupa, uviti je u krpku, da bi ostala meka. Srećno nam bilo!

## **Savet**

Mladina grebena pogača je simbol i tradicija srpske svadbe. Najsrećniji dan, 12 maj 2018 godine sam oženila sina Marka, postala svekrva i dobila divnu snajkicu Katarinu. Mladinu grebenu pogaču sam ja mesila, kao svekrva nosila u svatove kad smo išli po mladu. Pogača je slatka, običaj gde se mesi pogača i lomi donosi Zdravlje, Sreću i Ljubav. Platno se raširi iznad mladine glave, gde se pogača rukama lomi. Pogaču grabe neudate devojke, kako bi se što pre udale, a ostali svatovi se posluže mladinom pogačom da im donese sreću i blagostanje. Pogaču sam pravila po receptu "Sanjina pogača" Mesimo zajedno, recept je originalan, samo sam pogaču više zasladila i postupak malo izmenila. Prijatno moje kulinarke!