

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
- 1jaje
- **1 kašicica** soli
- **5 kašicice** šecera

Za premazivanje:

- **100** gotopljenog margarina
- 1jaje
- **1 kašikaulja**
- malolana

Priprema

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

Kalup velicine prečnika 28 cm obložiti masnim papirom, skinuti obruc na kalupu i prebaciti složene kore. Na sredinu kore staviti rakijsku cašicu 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 oko30 minuta. Pred kraj pecenja pogacu pokriti papirom za pecenje da poprimi lepu žutu boju i ne izgori. Pecenu pogacu izvaditi iz kalupa, uviti je u krpu, da bi ostala meka. Srecno nam bilo!

Savet

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