

Pletenica pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **650 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **120 ml** mleka
- **120 ml** vode
- **50 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli

Za premazivanje korica:

- **50 g** rastopljenog maslaca

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Testo: U toploj mešavini vode i mleka staviti kašiku šećera, razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da kvasac

uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, jogurt, jaje, belance, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Više ne dodavati brašno, već nauljenim rukama umesiti testo. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Pripremiti kalup za pečenje, vel. 26 cm. Ja sam koristila kalup sa obrucem koji se skida. Kalup premazati rastopljenim maslacem. Iseci pek papir, da bude veće veličine od kalupa u kome će se pogaca peći.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na četiri, jednaka, dela. Od svakog dela napraviti jufkicu. Uzeti prvu jufkicu i razviti je u krug, vel. 25 cm. Premazati je rastopljenim maslacem. Nastaviti sa razvijanjem jufkica i stavljati ih jednu preko druge, svaku premazujući rastopljenim maslacem. Zadnju koricu ne premazivati maslacem. Zatim kore prebaciti na pek papir i na sredinu kore staviti malu čašu, koju pritisnemo, malo, da bi se ocrtao krug na sredini testa.

Testo iseci na osam delova, ali samo do, ocrtanog, kruga. Zatim svaku osminu iseci na tri dela. Najbolje je da testo isecete nožem za pizu.

Od prve osmine, koju ste isekli na tri dela uplesti pletenicu, pa tek iseci drugu osminu na tri dela, uplesti pletenicu i tako do kraja... Nemojte iseci odjedanput testo, jer će se rasturati i teško ćete uplesti pletenice.

Formiranu pogacu, zajedno sa pek papirom, prebaciti u kalup. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste. Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta i mleka. Po želji, možete je posuti semenkama ili ostaviti samo premazanu.

Staviti pogacu da se peče u, prethodno zagrejanu, rerni na 190 stepeni. Kada površina lepo porumeni, prekriti pogacu alu folijom i nastaviti pečenje. Pecenu pogacu (probat i cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta u kalupu.

Zatim je izvaditi iz kalupa i umotati u kuhinjsku krpu. Ostaviti pogacu da se prohladi. Prohlaenu pogacu poslužite (lomiti je, nikako da se sece nožem) i uživajte u njenom ukusu!!

Savet