

Pogaca sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gmekog brašna (T- 400) + za domešivanje**
- **1 caša (od 180g)kisele pavlake**
- **200 ml mleka**
- **100 ml ulja**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika šecera**
- **1/2 kockice kvasca**
- **1 jaje**

Za premazivanje pogace:

- **1 jaje**
- **1 mala kašica ulja**

Priprema

U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ван吉利ју ставити брашно, додати уље, со, јаје, киселу павлаку и припремљени квасац. Замесити тесто. Пребачити тесто на, побрашњену, радну површину и уз додавање брашна умесити глатко, мекано, тесто које се не лепи за руке. Умешено тесто вратити у наулжену ван吉利ју, прекрити га прозидном фолијом и оставити да тесто удвоstrуци своју запремину.

Узети дубљу тешпу, вел. 28cm, премазати је маслацим, а дно прекрити тек папиром. Ускисло тесто благо премесити и пребачити у тешпу. Наулjenim рукама razvuci тесто у кору, по целој тешпу. Прекрити кухинјском

krpom i ostaviti da testo, još jedanput, naraste.

Naraslo testo u tepsi premazati mešavinom jajeta i ulja i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. U toku pecenja, kada pogaca porumeni (ako bude potrebno), prekriti je alu folijom.

Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz tepsije, umotati je u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pogacu izlomite (nikako je ne secite nožem) i poslužite.

Savet