Božicna pogaca (3)

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kockice**kvasca
- **500 g**brašna (i još malo za razmesivanje)
- **1 kašicica**soli
- **2** jajeta
- **2 kašike**ulja
- **100 g**margarina
- **po potrebi**susam

Priprema

U pola toplog mleka sa šecerom razmutiti kvasac. Kad nadoe sipati u ciniju sa brašnom, solju, jajima, ostatkom mleka, uljem, trecinom omekšalog margarina. Umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti 35-40 minuta da narastecpa ga istresti na pobrašnjenu površinu.

Premesiti ga pa podeliti na dva dela.

Prvi deo podeliti na 14 kuglica.

Svaku kuglicu odmah razvucemo u krug pa prešavijemo na pola.

Svaku polovinu saviti opet na pola tj. cetvrtinu cije krajeve skupimo. Sve ove delove poreamo u okruglu tepsiju

(26 cm) uz ivicu, na cijem dnu je peki papir. Ili na veliki pleh sa peki papirom staviti samo obruc od kalupa kao što sam ja radila.

Drugi deo testa podeliti na tri dela, dva jednaka, a treci malo veci. Prva dva razvuci u pravougaonik koji opsecemo da bude ravnih ivica.

Radlom ili tockicem za pizzu zaseci sa obe strane.

Od opsecenih krajeva umesiti duguljasti valjak koji stavimo na sredinu zasecenog pravougaonika. Prebacimo zasecene delove naizmenicno preko valjka. Dobijene delove stavimo u krug uz vec poreane delove pogace.

Treci deo razvucemo u pravougaonik pa na jednoj strani zasecemo ivice do pola.

Stranu koja nije zasecena polalo uvijamo u rolat prema zasecenim delovima.

Dobijeni deo umotavamo u krug.

Dobice se forma cveta.

Stavimo ovaj deo u sredinu tepsije. Naravno novcic umotan u parce folije sakrijemo u neki deo pogace.

Žumance razmutimo sa malo vode i premazemo celu pogacu. Ostavimo je da narasta 20-25 minuta i za to vreme ugrejemo rernu na 200'C.

Pre nego je stavimo da se pece prelijemo pogacu sa ostatkom margarina koji smo rastopili.

Pospemo pogacu susamom (ili drugim semenkama po želji) pa je pecemo 10 minuta na 200'C, a onda smanjimo temperaturu na 170'C i pecemo pogacu još 20-25 minuta tj. da porumeni. Pecenu malo prohladiti pa je izvaditi iz kalupa. Staviti na tacnu, umotati u krpu, pa celu tacnu staviti u najlon kesu, a preko nje staviti još jednu krpu.

Kad se pogaca ohladi tj. bude topla služiti je.

Savet

Pogaa je ukusna i bude meka i sutradan. ini se da ima dosta posla jer ima dosta delova, ali nije baš tako. Brzo se delovi prave i sklapaju, a testo za njih ne mora da stoji i narasta ve se odmah koristi.