

Pogaca Bela Rada



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** mleka
- **1/2 kocke** sveeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **100 ml** ulja

Još:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** mak
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** projeno brašno - žuto

Priprema

U mlako mleko razmutiti pola kocke kvasca, dodati kašicicu šecera, kašicicu brašna. Ostaviti kvasac da nadoe. Nadošlim kvascem zamesite glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo pokrijte pamucnom krpom, ostaviti da narasta oko 30 minuta. Nadošlo testo podeliti na cetiri nejednaka dela. Odvojiti od testa malu loptu velicine teniske loptice, rukama ne oblikovati i složiti na sredini tepsije velicine 28cm obloženom masnim papirom. Od drugog dela testa odvojiti šest malih loptica velicine oraha, zatim ih poreati u krug oko loptice na sredini pleha. Osatak testa podeliti na manju i vecu jufku. Manju jufku rastanjiti u manji krug testa, zatim je iseci na šest manjih trouglova kao za kiflice. Svaki manji trougao u užem delu nožem raseci uzduž tri puta, zatim je uviti kao

kiflicu. Uvijene male kiflice obavijati oko svake male loptice na sredini pleha. Kod veće jufke isti je način i postupak izrade. Rastanjiti veću jufku u veći krug, nožem iseci na šest delova kao za kiflice. U užem delu trougla, uzduž tri puta iseci nožem, zatim uviti kao kiflicu, svaku veću kiflicu obaviti oko male kiflice.

Umititi žumance sa nekoliko kapi ulja, premazati celu pogacu. Sredinu pogace posuti semenke lana, oko lana posuti žuto projeno brašno. Makom posuti sve krajeve kiflica, po celoj pogaci posuti susam. Pogacu peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Gotovu pogacu uviti u pamucnoj krpi, ostaviti da se malo prohladi. Pogacu služiti toplu uz kajmak i sir.

Savet

Dekoratívna pogaa za sve prilike. Prijatno!