

Uskršnja pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pogacu:

- **600** g brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **1/4** l mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100** ml ulja
- **1 kašika** sirćeta
- **1** jaje

Za premaz pogace:

- **1** jaje
- **po želji** kombinacija semenki (susam, lan, mak..)
- **2-3 kašičice** margarina
- **3-4 kašike** ulja

Priprema

U vanglicu staviti toplo mleko sa šećerom, dodati izmrvljen kvasac i kašičicu brašna. Izmešati pa ostaviti da nadože pa dodati jaje, ulje i sirce. Potom dodati so i brašno i umesiti testo koje treba ostaviti 20 minuta da nadože.

Onda testo izruciti na radnu površinu na kojoj ne mora biti brašna jer testo nije lepljivo. Ako jeste sipajte sasvim

malo brašna. Napravite duguljast oblik pa isecite na jedan manji i dva veća dela.

Veći deo takođe podeliti na manji i veći deo.

Od manjeg dela napravite valjak širine 29 cm, a veći deo razvucite oklagijom pravougaonik širine 33 cm. Obe strane pravougaonika zasecite na svakih santimetar radlom (tockicem) do valjka. Prethodno premazati sa uljem pravougaonik i valjak.

Zasecene trake prebacujte naizmenicno sa obe strane preko valjka da dobijete pletenicu.

Dobijenu pletenicu stavite uz ivicu okruglog kalupa (26 cm) u kome je na dnu peki papir, a stranice podmazane. Na isti nacin napraviti i drugu pletenicu od veceg dela testa. Nju takođe stavite uz ivicu kalupa nastavljajuci je na prvu pletenicu.

Od treceg manjeg dela testa razvuci tanak valjak pa ga saviti u oblik slova u.

Ukrštajuci oba kraka napraviti malu pletenicu.

Krajeve pletenice sastaviti pa spustiti u sredinu kalupa i ostaviti da narasta 15 minuta dok se rerina ne ugrije na 200°C.

Premazati pogacu uljem, a pred pecenje umucenim jajetom ili belancetom, posuti susamom, a sredinu makom. Na više mesta staviti malo margarina.

Pogacu peci 30 minuta na 200°C. Pecenu izvaditi iz rerne pa je ostaviti 3-4 minuta da se prohladi.

Onda odvojiti obruc pa ohlaženu staviti na poslužavnik.

Savet

Pogača je dekorativna i nije je teško napraviti.