

Lisnata pogaca (16)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli
- **3 kašike** ulja

Za premazivanje testa:

- **1 žumanac**
- **1 kašika** ulja
- **100 g** otopljenog margarina

Priprema

Aktivirati kvasac. U toplom mleku rastopiti kvasac i šećer, zatim dodati kašiku brašna, ostaviti da malo nadoe kvasac. U posudi za mešenje testa dodati brašno, napraviti u brašnu malo udubljenje te dodati so i ulje. Nadošlim kvascem zamesiti testo. Ne čekati da testo narasta, odmah ga podeliti na 3 loptice i + 1 veka loptica. Na kuhinjskoj vagi izmeriti 3 loptice od testa po 200 g etvrtu veliku lopticu ostaviti po strani za kraj da se njome obavi je cela pogaca.

Pobrašniti brašnom radnu površinu, zatim svaku lopticu pojedinačno oklagijom razvuci u pravougaonik 21x30

cm. Otopljenim margarinom premazati prva dva testa, a zatim ih staviti jedan na drugi, treci prougaonik staviti na drugi, ali ga ne premazivati. Razvuceno testo zaseci sjedne i sa druge strane na trake debljine po 1 cm prikaz kao na slici. Zatim krenite sa pletenjem testa od donjeg dela testa. Pletite testo naizmenicno, leva traka ide preko desne trake, završiti istim postupkom sve do vrha testa. Krajeve upletenog testa saviti i spojiti u krug, zatim ga staviti na sredini podmazanog kalupa 28 cm.

Preostalu cetvrtu lopticu od testa što više rastanjiti i razvuci oklagijom da može da obavije testo na sredini tepsije. Premazati je margarinom i uviti u rolat. Rolat nožem iseci po sredini i celoj dužini, a zatim upletite i uvijajući je kao kiku da se vidi presek i listanje na pletenici. Pletenicu staviti uz same ivice tepsije da obavije okolo testo na sredini tepsije (kao na slici).

Pripremljenu pogacu pokriti pamucnom krpom i ostaviti da odstoji oko 30 minuta. Naraslu pogacu premazati umucenim žumancetom sa jednom kašikom ulja. Pogacu peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Pogacu prvo pecite 10 minuta na toj temperaturi, zatim pokriti je pek papirom za pecenje i tako pecite još 20 minuta, da pogaca odmah ne bi izgorela nego da poprими zlatno žutu boju.

Savet

Pozdrav za sve kulinare, evo mene opet da se družimo.... Najlepša pogaa i veoma ukusna. Pogaa je mirisna, lisnata, mekana i veoma ukusna. Prijatno.