

Pogaca pletenica (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **300 ml**mleka i vode (mešavina)
- **50 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- **1**jaje+belance
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **70 g**maslaca
- **1 žumanac**
- **po želji**seme golice i suncokreta

Priprema

U dublji sud za mešenje izmrvti kvasac, pa mu dodati po kašicicu šecera i brašna. Naliti sa malo tople vode i ostaviti da kvasac „proradi“. Zatim dodavati tecne sastojke - jogurt, ulje, jaje, belance, mešavinu vode i mleka. Dodati i so. Na kraju, postepeno dodavati brašno i mesiti rukom, sve dok se ne dobije kompaktno testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti da odmori oko 20 minuta.

Zatim ga izruciti na pobršnjenu podlogu i podeliti na cetiri jednake lopte. U meuvremenu, otopiti maslac i prohladiti ga. Od svake formirane lopte oklagijom razvuci koru precnika oko 25 cm.

Kore catkicom premazivati maslacem i reati ih jednu na drugu. Poslednja kora se ne premazuje. Ovako formiranu gomilu testa staviti na pek papir.

U sredini staviti šoljicu, pa oštrim nožem pogacu podeliti na sedam jednakih delova, ali tako da sredina na kojoj se nalazi šoljica ostane nerasečena.

Svaki od ovih sedam delova podeliti na tri trake od kojih treba isplesti pletenicu. Delove koji se listaju okrenuti ka spolja da bi se bolje videli. Postupak ponoviti sa svakim od sedam isečenih delova.

Pogacu prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji oko 20 minuta.

Zatim je premazati umucenim žumancetom i posuti semenkama golice i suncokreta. Peci u prethodno zagrejanoj forni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet