

Turska pogaca (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 cašamleka**
- **1/2 caše**jogurta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicicasoli**
- **25 gsvežeg** kvasca
- **po potrebi**ulja
- **1 žumanac**

Priprema

U malo toplog mleka razmutiti kvasac zajedno sa kašicom šecera i kašicom brašna i staviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati prašak za pecivo, jogurt, preostalo mleko, nadošli kvasac i so. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti ga da odmori oko pola sata.

Zatim ga premesiti i podeliti na cetiri približno jednaka dela. Svaki deo premesiti u lopticu, a onda razviti oklagijom.

Prvu razvucenu koricu premazati uljem. Na nju staviti drugu, pa i nju premazati uljem. Svaku sledecu slagati jednu preko druge na isti nacin. Poslednju koricu nije potrebno premazivati.

Nakon što su sve korice poreane, testo razviti u jednu veliku i što tanju pravougaonu koru. Po površini je premazati sa malo ulja.

Zatim koru urolati duž vece ivice, pa smotati u oblik puža. Staviti je potom na pek-papir i prekriti krpom. Ostaviti da malo odstoji i naraste.

Nakon što je testo naraslo, istanjiti ga oklagijom. Zatim je premazati umucenim žumancetom. Po želji posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet