

Pogaca korpa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **800 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja

Za premazivanje:

- **1 žumanac**
- **mal** ulja
- **mal** mleka

Priprema

U malo toplog mleka razmutiti kvasac sa po kašičicom šecera i kašičicom brašna i ostaviti da nadoe. Preostalo brašno prosejati, pa u sredini napraviti udubljenje. Tu uliti nadošli kvasac, a sa strane dodavati redom sve preostale sastojke: jaja, mleko, ulje i so. Umesiti glatko testo, nauljiti ga po celoj površini i ostaviti da naraste.

Naraslo testo podeliti na dva dela, ali tako da jedan bude malo veci od polovine. Ovaj veci deo podeliti na dve lopte. Prvu loptu razvuci kao neku vecu lepinju. Drugu loptu razvuci tanje od prve i iseci na trake. Trake upletati kao kad se plete korpa (od sredine ka krajevima) preko razvucene lepinje. Tako ispletено testo staviti na

sredinu tepsije u kojoj ce se pogaca peci.

Preostalo testo takoe podeliti na dva jednaka dela. Od jednog formirati duguljast uzani valjak. Drugi deo testa razviti u tanku, a dugacku pravougaonu koru. Po sredini ove kore ostrim nožem napraviti proreze na oko centimetar razmaka.

Zatim svaki prorez uplitati jedan u drugi i blago podizati (kao prilikom pletenja).

Na sredini ovako ispletene kore staviti valjak i lepo uviti sa svih strana. Krajeve koji su uvijeni prebaciti nadole. Ovako formirano testo rasporediti u krug oko lepinje u tepsiji.

Od preostalog testa (ako ga ima) napraviti ružice, pa ih rasporediti po obodu pogace. Zatim pogacu premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i mleka.

Peci je u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet