

Lisnata turska pogaca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1** **caš** mleka
- **1** **caš** jogurta
- **1** **kesica** kvasca
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- **1** **kašika** soli

Još:

- 2 jajeta
- **po potrebi** ulja

Priprema

Mleko smlaciti pa razbiti kvasac sa malo brašna i ostaviti da naraste. U vanglicu staviti brašno, so i pecivo i izmešati. Dodati narašli kvasac i jogurt i mesiti. Ako je potrebno dodati još malo mlakog mleka ili vode da umesite mekše testo. Testo pokriti najlon kesom i krpom i ostaviti oko 40 minuta da naraste.

Narašlo testo podeliti na dva dela. Zatim svaku polovinu na 4 dela. Znaci treba da dobijete 8 loptica. Za svaku pogacu po 4 loptice. Razviti jednu lopticu i silikonskom cetkicom premazati uljem, lepo premazati do krajeva, da cela kora bude lepo prenazana, zati razviti drugu lopticu i prebaciti preko prve premazane, lepo spojiti krajeve i premazati i drugu, zatim trecu takoe, i na kraju staviti cetvrtu koju ne premezujete, samo lepo spojiti ivice. Zatim od tog kupa sa 4 kore razviti jednu veliku koru, tanku, koliko možete rastanjiti oklagijom. Sada i tu veliku koru premazete uljem cerkicom. Nije mnogo ulja, ne brinite, nece pogaca biti premasna jer u testu nema

nikakve i masnoce i to ulje je sva masnoca. Sada tu koru uvijte u valjak, a valjak smotajte u puža. Puža stavite na papir za pečenje koji ste stavili u pleh i pokrijte najlon kesom i krpom da naraste dok sve isto uradite i sa preostalih 4 loptica za drugu pogacu.

Kada ste napravili i drugog puža pokrijte ga najlon kesom da naraste. Uzmite prvog puža, zajedno sa papirom za pečenje i oklagijom ga rastanjite. Odprilike prst debljine. Zajedno sa papirom pogacu vratite u pleh ili tepsiju. Umutiti jedno jaje viljuškom i izruciti na pogacu pa ga razmazati silikonskom cetkicom. Staviti u zagrejanu rernu na 180-200C i peci da lepo požuti i zapece se odozdo.

Dok se prva pogaca pece na isti nacin pripremiti i drugu. Ako pecete malo duže površina ce se prepeci i bice više hrskava. Ja sam prvu ostavila mekanu drugu sam malo više prepekla. Pokriti krpom na 2-3 minuta pa lomiti pogacu i poslužiti vruću uz sir i ajvar, salatu. Sa čime god volite.

Savet

Pogaa je prelepa, lisnata i mekana i posle dan, dva.