

## Pogaca kiflica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** **čašajogurta**
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašičice** šecera
- **3 kašike** ulja

### Još:

- **po potrebi** ulja
- **1 kockica** margarina
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po potrebi** susama
- **1 žumance**

## Priprema

Kvasac razbiti sa šecerom i mlakom vodom uz dodatak malo brašna i pustiti da naraste. U vanglicu staviti brašno i so. Dodati narasli kvasac, jogurt (ostaviti za 2-3 kašike), ulje i posepenim dodavanjem mlake vode umesiti meko testo. Ako je potrebno dodajte još malo brašna. Testo zajedno sa posudom staviti u kesu i poriti krpom. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Premesiti i ostaviti još kratko.

Zatim testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, umesiti kratko i podeliti na 6 jufke. U šoljicu sipati ulje za premazivanje. Za prvu koru: cetiri jufke rastanjiti u manji krug i izme?u svake cetkicom premazati uljem i posuti brašnom. Poslednju ne premazivati samo malo posuti brašnom. Sada od toga razviti veliku koru. Podeliti kao za kiflice na 8 trouglova. Od svakog trougla napraviti kiflicu i preseći je na pola. Preseceni deo staviti uz tepsiju koja ja premazana margarinom i obložena papirom za pecenje. Re?ati u krug, rasporediti sve polovine kiflica.

Za drugu koru: razviti dve jufke u manji krug. U šoljicu sa uljem staviti alevu papriku pa premazati jednu koru i preklopiti drugom. Razviti vecu koru pa preko sredine iseci traku i uviti u rolatic i staviti na sredinu tepsije. Zatim napraviti kiflice i preseći ih kao i za prvu koru. Sada preseceni deo ide uz rolatic.

Ostaviti da naraste dok se rerna ugrije na 200C.

Pomešati odvojeni jogurt i žumance i premazati celu pogacu. Središnji deo posuti sa malo aleve paprike i okolo susamom. Staviti da se pece. Ako je potrebno pri kraju pecenja pokriti pek papirom pogacu da ne bi zagorela i lepo se ispekla i sa donje strane. ?im izvadite pogacu premazati je sa malo margarina koji ce se odma otopiti, poprskati malo vodom, pokriti kesom i krpom i nakon 10tak minuta poslužiti mekanu i lisnatu pogacu. Pogodna je za okupljanja jer svako može uzimati po komadic, kiflicu sa aromom ili bez.

## **Savet**

Mekana je i lisnata i sutradan, samo blago podgrejana u rerni.