

Pogaca - cvet



Sastojci

Za testo:

- 700 g brašna
- 250 ml mleka
- 125 ml ulja
- 2 jajeta
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica šecera
- 2 kašičice soli

Za premazivanje i posipanje:

- 100 g rastopljenog margarina
- 1 žumance
- 1 kašika mleka
- seme lana
- seme susama

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac da nadože. U nadošli kvasac dodati sve ostale sastojke, pa sa brašnom zamesiti glatko testo. Pokriti ga čistom krpom i ostaviti na toplom mestu 30 minuta, da testo nadože.

Nadošlo testo premesiti i podeliti ga na pola, a onda od jedne polovine odseci jedan kraj. Najmanji deo ostaviti sa strane, jer ce on biti središnji deo pogace.

Najvecu polovinu testa, podeliti na pet jednakih delova. Svaki deo posebno razvuci u krug sa oklagijom. Svaki krug (do petog, koji se ne premazuje), premazati sa rastopljenim margarinom i slagati jedan na drugi, a peti

razviti malo šire, staviti ga preko ostalih krugova i podviti ispod njih, tako da se dobije pogaca.

Dobijenu pogacu pažljivo prebaciti u margarinom podmazanu i pobrašnjenu tepsiju (28 cm).

Sa oštrim nožem iseci je na osam delova, ostavljajući po 1 cm, od kraja pogace. Svaki deo posebno razlistati od sredine, ka krajevima.

Isti postupak ponoviti i sa drugom manjom polovinom testa, a onda je prebacite u sredinu.

Tako?e i nju isecite na osam delova, vodeći računa o mestu secenja, jer kad se latice razlistaju, moraju da do?u izme?u latica iz prvog reda.

Najmanji deo testa oblikovati u kuglu i staviti je u sredinu tepsije. Umutiti žumanac sa mlekom, pa premazati pogacu.

Središnji deo posuti lanom, a latice sa susamom.

Pokriti pogacu i ostaviti da odstoji, dok se rerina ne zagreje. Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200°C. Posle 10 minuta, sa papirom za pecenje pokriti pogacu, a temperaturu smanjiti na 180°C i peci još 20 minuta.

Nakon toga skloniti papir sa pogace i peci još 6-7 minuta.

Pecenu pogacu izvaditi iz tepsije, pokriti je čistom krpom i ostaviti da se malo prohladi.