

Pogaca - cvet



Sastojci

Za testo:

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

Za premazivanje i posipanje:

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

Priprema

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

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

Najveću 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, ostavljajuci 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.

Takoe i nju isecite na osam delova, vodeći racuna o mestu secenja, jer kad se latice razlistaju, moraju da dou izmeu latice 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 rerna ne zagreje. Staviti da se pece u zagrejanoj 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 cistom krpom i ostaviti da se malo prohladi.