

## **Praznicna pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 ml mleka**
- **30 g kvasca**
- **1 kašicica šećera**
- **1 jaje**
- **1 žumance**
- **1,5 kašicica soli**
- **30 ml ulja**
- **90 ml jogurta**
- **400 g brašna + za premesivanje**
- **30-40 g putera**
- **malosusama za posipanje**
- **1 jaje**

### **Priprema**

U toplo mleko sa šećerom rastopiti kvasac pa ostaviti da nadoe. U ciniju prosejati brašno pa dodati nadošao kvasac, viljuškom umuceno jaje i žumance, ulje, jogurt i so. Zamesiti testo i ostaviti na toplom da naraste 30 minuta. Naraslo testo premesiti na radnoj površini na malo brašna. Podeliti ga na tri dela dva jednakata veca i treci manji deo. Od sva tri dela napraviti tanke valjke. Od dva veca uplesti ovlaš pletenicu. Treci deo oklagijom razvuci na uzanu traku koju zasecemo kao na slici.

U modlu, obloženu peki papirom, uz ivicu rasporediti pletenicu u krug. U sredinu stavimo treci deo koji smo umotali kao cvet. Rasporedimo krajeve cveta na sve strane. Premazemo umucenim jajetom i pospemo susamom. Po pogaci rasporedimo komadice putera.

Ostavimo da naraste dok se rerna ne ugreje do 200C, a onda je peci 15 minuta na 200C i još 15 minuta na 175C.

Kad je pogaca pecena i rumena izvaditi je iz rerne i ostaviti 10-15 minita da se prohladi, a onda je izvaditi na tacnu da se hladi.

Možete je poslužiti uz dorucak ili rucak, po želji.

## **Savet**

Pogaa se lako pravi. Možete je ukrasiti i drugim semenkama (crni susam, mak, lan...), po želji.