

Svecena pletena pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **100 g** maslaca
- **225 ml** tople vode
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera

I još:

- **1** jaje za premaz
- **nekoliko** ceri paradajza
- **malo** zacinskog bilja

Priprema

Kvasac podici. Za to vreme prosejati brašno, posoliti, dodati ovlaš umuceno jaje, otopljen i prohladen maslac, kašili kisele pavlake, te toplom vodom umesiti elasticno testo. Pokriti ga i ostaviti na toplom da se diže. Nadošlo testo podeliti na 4 dela, premesiti u lopticu i ostaviti još malo da odmori. Od svake lopte formirati vrpce, približno iste dužine. Sad staviti prvo dve vrpce unakrsno, da se preklapaju po sredini, a onda ukoso druge dve. Poceti plesti pletenicu.

Napraviti prvi krug, da se dobije sredina, a onda, ako je potrebno još malo razvuci vrpce. Uzeti sad jednu od osam vrpce i preklapati preko ostalih, kao pletenicu, sve dok je ne potrošimo i saviti je ispod sredine.

Ponovo se vratiti na pocetak i ponoviti postupak sa još jednom vrpcom.

Sad su ostale po tri vrpce na oba kraja, koje upletete u kiku.

Obe kikice saviti prema sredini, praveci "uši" ili drškice.

Ubaciti po parce alu folije koje samo zgužvate i staviteu srednji deo pogace, da se dobiju rupe u koje cete staviti jaje ili ukras po želji, a isto možete i u drškice...

Prebaciti u okrugli pleh i ostaviti da nadolazi. Premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanom rerni da fino porumeni.

Izvaditi foliju i ukrasiti. Ja sam stavila ceri paradajz i zacinsko bilje, a vi po želji...

Savet