

Uskršnje pogace



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** svežeg kvasca
- **1 dl** mlake vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **3** žumanceta
- **1** jaje
- **100 g** suvog groža
- **4 kašike** rumca
- **1** limun - kora
- **1** pomorandža - kora
- **1** pomorandža - sok
- **1 kašičica** meda
- **100 g** masti
- **900 + 150 g** brašna
- **2,5 dl** hladnog mleka
- **200 g** šecera

Još:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Suvo groze staviti u posudicu sipati 2 kašike ruma, promešati pokriti kesicom i staviti u frižider. U vecoj vanglici kvasac promešati sa 1 dl mlake vode, 1 kašikom šecera, 1 kašikom brašna ostaviti 10 minuta da odstoji dodati nadošlom kvascu šecer, korice od limuna i pomorandže, mast, 2 kašike ruma, sok od pomorandže, med, hladno mleko žicom mutiti 1 minut. Pokriti krpom i ostaviti 10 minuta. Dodati 900 g brašna i varjacom mešati 5 minuta. Pokriti krpom i ostaviti 2h da se diže testo.

Nakon 2h testo rukama na radnoj površini mesiti uz dodavanje ostatka brašna (150 gr). U zamesano testo dodati suvo grože umesati ga. Dobijeno testo podeliti na 3 dela forimrati loptice. Uzeti velik pleh od rerne prekriti pek papirom i staviti loptice od testa pokriti krpom i ostaviti 2h da odmaraju.

Umutiti žumance i mleko pa pogace premazati. Ostrim nožem zaseci na tri mesta pogace od sredine ka kraju. Ostaviti još 30 minuta da odmaraju. Peci na 180°C 30 minuta.

Savet

Ukus, miris ove pogae je neopisiv, raj za nepce.