

Praznicna puter pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna + za premesivanje
- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** jogurta
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** ulja
- **250 g** putera
- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

U vanglicu sipati prosejano brašno, šećer pa razmrviti kvasac, a onda dodati toplo mleko pa prstima malo na sredini razmutiti kvasac i šećer i ostaviti da naraste.

Kad se podigne kvasac dodati jogurt i so pa zamesiti meko testo. Ostaviti ga da naraste prethodno ga premazavši uljem i pokriveno krpom.

Naraslo testo premesiti na malo brašna pa podeliti na 4 dela.

Svaki deo oblikovati u loptu. Možete a i ne morate odvojiti i manju kuglicu testa za ukras. Svaki deo razviti u krug koji dobro premazemo omekšalim puterom sem četvrtog. Stavimo jedan na drugi, a preko njih četvrti krug

nepremazan.

etvrti krug malo prstima još razvuci i ivice podvuci pod tri premazana kruga. Treba da se dobije lep krug koji stavimo na pleh na kome je papir za pečenje.

Uzeti nož ili tockic za picu pa krug ravnomerno zaseci u dubinu kruga oko 5cm ka sredini. Svaki deo izmeu dva reza zaseci po dva puta. Onda prstima sastaviti ivice svaka cetiri reza.

Ako ste odvojili kuglicu testa na pravite ukras za sredinu. Neku ružicu, nešto drugo ili ovako kao ja stilizovan cvetic od razvucenog i zasecenog kružica. Premazati pogacu umucenim jajetom, staviti ukras na sredini, premazati i njega i oko njega obilno posuti susam.

Pogacu ostaviti da narasta dok se rerna ne ugrije do 200°C, a onda je staviti u rernu i peci dok lepo ne porumeni, oko 40-50 minuta, pratiti pa ako treba zadnjih desetak minuta smanjiti na 175°C da ne pregori, a bude pecena.

Pravila sam za nas pola mere i deluje velika zato što nisam htela da bude visoka. Ako želite da bude visoka mozete je isto peci na plehu, ali pre nego pocne da narasta stavite obruc oko nje i dizace se u visinu ili pecite u nekoj tepsiju, sepi.

Kad je pogaca pecena pustite je desetak minuta da se prohladi pa je pokriti krpom. Kad bude mlaka umotajte je u tu krpu pa pokrijte velikom najlon kesom.

Ohlaenu poslužite. Naravno ako volite može se i topla poslužiti.

Savet

Pogaa nije teska za praviti, veoma ukusna, a mekana i sutradan.