

Pogaca pletenica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **3-4 kašike** ulja
- **3 dl** mlakog mleka (ili pola mleko pola voda)
- **po želji** malo susama

Priprema

U vanglu sipati brašno, kvasac, šecer, ulje, so i toplo mleko ili pola mleko pola voda pa zamesiti testo. Ako vam se ucini da je potrebno dodajte još kašiku brašna. Ostaviti pokriveno testo oko sat vremena da naraste.

Naraslo testo izruciti na radnu površinu posutu sa malo brašna pa premesiti ga. Podeliti na dva dela. Svaki deo podeliti takoe na dva dela, jedan malo manji od koga napravimo valjak. Valjak položimo na sredinu drugog dela testa koji razvucemo tanko.

Tockicom ili nožem zasecemo testo sa obe strane do ivice.

Isecene trake prebacujemo ukoso naizmenicno obe strane preko valjka, praveci pletenicu.

Tako uradimo do kraja da dobijemo pletenicu koju položimo uz ivicu okruglog kalupa ili tepsije na ciję dno stavilo peki papir.

Isto uradimo i sa drugim delom testa.

I drugi deo testa položimo u kalup i spojimo krajeve obe pletenice.

Pogacu ostaviti da narasta dok se ne ugreje rerna na 200 C. Po želji možete je premazati sa umucenim jajetom, a i ne mora. Posuti sa malo susama. Peci je u pocetku na 200 C, a onda smanjiti na 180 i peci dok ne porumeni, oko 40 minuta.

Savet

Jednostavna za pravljenje, a lepog izgleda.