

Pogaca s pletenicama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **400 ml** mlakog mleka
- **1 kašika** šecera
- **20 g** svežeg kvasca (polovina paketica)
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** omekšalog putera
- **1** belance
- **oko 650 g** mekog brašna tip 400
- **1.5 kašice** soli

Nadev:

- **2-3 kašike** omekšalog putera za premazivanje testa
- **120 g** feta sira
- **2 kašike** iseckanog peršuna

Finale:

- **1** žumance za premazivanje
- **za posipanje** susam

Priprema

Izvaditi puter iz frižidera nešto ranije, da bi omekšao na sobnoj temperaturi. Izmeriti i prosejati brašno. Izmeriti ulje. Izmeriti i zagrijati mleko. Odvojiti belance i žumance. U vecu ciniju, u kojoj cemo pripremati testo, sipati mlako mleko. Dodati šećer i izmrvljen svež kvasac. Promešati, poklopiti ciniju i ostaviti desetak minuta na toplom mestu da se kvasac aktivira. U ciniju dodati ulje i omekšao puter. Dodati belance. Sve dobro izmešati. Dodati polovinu prosejanog brašna i so. Promešati varjacom, a zatim dodavati po malo preostalog brašna. Mesiti testo rukom u ciniji, a kad formiramo kompaktnu smesu prebaciti testo na pobrašnjenu radnu površinu i završiti mešenje, pazeci da testo ostane elasticno, a ne tvrdo zbog prekomernog dodavanja brašna. Pokriti ciniju plasticnom folijom i ostaviti je na toplom mestu tridesetak minuta, ili dok se testo ne bude udvostrucilo.

Pripremiti pleh od šporeta i postaviti pek-papir. Na pobrašnjennoj radnoj površini oklagijom razviti testo u oblik pravougaonika dimenzija, otprilike, 40 x 30 cm. Omekšalim puterom premazati po dužini 2/3 testa. Po dužoj, namazanoj, ivici rasporediti izmrvljen feta sir, pa ga posuti iseckanim peršunom. Nenamazanu 1/3 testa oštirim nožem podeliti na 24-27 jednakih šlajfni koje cemo uplesti. Testo ce se rastezati, pa oprezno raditi pletenice uzimajući po 3 trake. Poravnati vrhove pletenica nožem, a komadic testa koji nam je ostao pokriti da se ne bi osušio, jer cemo ga upotrebiti za izradu još jedne pletenice, kojom cemo pokriti sastav na hlebu. Urolati testo pocev od nadevene ivice - prema pletenicama. Kada stignemo do pletenica, prebaciti ih preko rolne i podvuci ispod nje s druge strane. Opresno, da pletenice ne razvucemo previše. Oba kraja rolata okrenuti jedan ka drugom baš sa one strane na kojoj smo podvukli pletenice i napraviti krug. Prstima štipkati spojeno testo da bismo fiksirali kružni oblik. Kružno testo prebaciti na pripremljen pleh, Od komadica testa koje smo ranije ostavili, napraviti pletenicu iste velicine kao što su one na hlebu, pa je staviti preko sastava.

Uključiti rernu da se greje na 190° C. Za to vreme neka hleb na plehu još malo naraste. Pokriti ga plasticnom folijom da se ne suši. Žumance umutiti s 1 kašicom vode. Premazati hleb pomocu cetkice, a izmedju pletenica posuti susamom. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci hleb oko 35 minuta. Kada bude porumeneo, pokriti ga alu-folijom da ne pregori. Pomocu cackalice proveriti da li je pecen. Bocnuti ga tamo gde je najdeblji, pa ako drvce izađe cisto - hleb je pecen. Hleb cuvati u kutiji da se ne bi sušio.

Savet

Pogaa s pletenicama nije samo dekorativno pecivo, ve i vrlo ukusna, okrugla, nadevena vekna hleba. Umesto feta sira nadev može biti s kockicama peenice i izrendisanim kakavaljem, ili ga ne mora biti uopšte.