

Pletenica pogaca (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g integralnog brašna
- 250 g belog brašna
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 žumance
- malo susama
- malo kima
- 1.25 dl vode
- 1.25 dl toplog mleka
- 1 kašičica šecera

Priprema

U posudu staviti kvasac, vodu i šećer i ostaviti 10 minuta da fermentise. U posudu sipati obe vrste brašna i so i zameniti nadošlim kvascem i ostaviti da narasta 1 sat. Testo razmesiti i podeliti na tri dela. Svaki deo razvaljati na dugacke prutice. Staviti jedan pored drugog, vrh slepiti i prestiti pletenicu. Gotovu pletenicu uviti u krug i kraj podviti ispod testa. Pogacu prebaciti ispod testa u namazanu tepsiju i da narasata 1/2 sata. Premazati je umućenim žumancetom i posuti susasom i kimom i peći 30 minuta na 200 stepeni.

Savet