

Pogaca (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kg** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl** vode
- **1 (40 g)** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 dl** ulja
- **200 g** margarina za premazivanja
- **1** jaje za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

U 2,5 dl mlakog mleka sa kasicicom šecera i brašna staviti kvasac da nadože. U ciniju sipati deo brašna, so, šecer, prašak za pecivo, ulje i nadošao kvasac, pa u pocetku testo mesiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna i mlake vode umesiti testo. Pokriti ga i ostaviti na toplom 30 minuta da kisne.

Uskiso testo podeliti na 5 delova i od svakog formirati jufkicu. Jufkice rastanjiti velicine plitkog tanjira. ?etiri jufkice premazati sa margarinom, a petu ostaviti nenamazanu. Namazane jufkice slagati jednu preko druge, a odgore staviti petu nenamazanu, pa ih pokriti i ostaviti 15 minuta. Nakon toga dobijeni krug tanje rasklagijati. Oko kruga izrezati prsten sirine 2 prsta. Unutrašnji krug izrezati na 4 dela, a svaku cetvrtinu na još 6 delova. Dobice se 24 kiflice. Kiflice uvijati duž jedne strane, pa siru dobijenu stranu stavljati duž obloženog okruglog pleha (28 cm) u krug. Prsten iseci na 6 delova, pa svaki uviti. Njih složiti u sredinu pleha. Pripremljenu pogacu pokriti i ostaviti na toplom 1h da odmara.

Rernu zagrejati na 220 C. Pogacu premazati sa umucenim jajetom, posuti susamom i staviti da se pece. Nakon 20 minuta, temperaturu smanjiti na 200 C i peci još 25 minuta (ukupno oko 45 minuta).

Savet

PRIJATNO!