Cvetna pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**brašna
- **100 ml**kiselog mleka
- **150 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**belance
- **1/2 kockice**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **125 g**putera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje, belance, kiselo mleko, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na pet delova. etiri dela razviti u krug, vel. kalupa od 26 cm. Svaki krug premazati sa omekšalim puterom i reati jedan preko drugog. Tako poreano testo prebaciti na krug kalupa, kome je sklonjen obruc i koji je prekriven pek papirom.

Testo, zatim, podeliti na osam delova, ali ne seci do kraja, vec ostaviti po 2 cm od ivice testa. Svaki iseceni

trougao iseci po sredini. Uzeti vrh trougla i dva puta ga provuci kroz isecenu sredinu i preklopiti prema ivici testa. Tako uraditi sa svim trouglovima, tako da sredina ostane prazna.

Sada uzeti peti deo testa i razviti ga u što tanji pravougaonik. Razvijeno testo premazati puterom, pa uviti u rolat. Rolat iseci na parcice, debljine 3 cm. Svako parce okrenuti uspravno i poreati ih u sredinu pogace. Sada staviti obruc oko pogace ostaviti da dobro naraste, premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Pecenu pogacu izvaditi i pokriti krpom. Ostaviti da se malo prohladi, pa skinuti obruc i pogacu poslužiti.

Savet