

Kifla pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 1/2 kockice kvasca
- 2 kašičice šećera
- 2 kašičice soli
- 120 ml mleka
- 120 ml vode
- 120 ml ulja
- 1 jaje

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu sipati brašno, pa dodati so, šećer, vodu, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i, odmah, ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu. Podeliti ga na dve polovine.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm, i stranice dobro premazati uljem. Na dno kalupa staviti pek papir. Uzeti jednu polovinu testa i razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 3mm. Iseci ga na šest trouglova (kao na slici), a ivice testa ostaviti na stranu.

Tako isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Osam kiflica poreati na sredinu kalupa.

Ostale cetiri kiflice preseći na pola, pa ih...

...poreati okolo kiflica, sa presečenom stranom prema ivici kalupa. Od ostatka testa praviti male rolaticice i popuniti praznine u kalupu.

Ostaviti testo da poraste. Kada je testo udvostrucilo svoju zapreminu premazati ga mešavinom žumanceta i malo mleka.

Staviti pogacu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada porumeni, probati cackalicom da li je pecena. Ako treba pogacu prekriti alu folijom, da ne izgori. Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Kada se pogaca prohladila skinuti obruc i poslužiti.

Savet