

## **Cvetna pogaca**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **3 kašicice**soli
- **1 kašica** šecera
- **8 kašikaulja**
- **1 žumance** (za premaz)

### **Priprema**

U malo toplog mleka razmrvti kvasac, dodati šecer i malo brašna. Ostaviti kvasac da nadoe. Ostatku brašna dodati so i pomešati. Zatim dodati nadošli kvasac, ulje i ostatak toplog mleka. Umesiti testo koje se ne lepi za ruke.

Podeliti ga na dva dela. Jedan deo podeliti na pola i koristiti ga za pletenje okruglog dela. Drugi deo podeliti na 8 delova. Kad testo odmori razvuci 4 dela i slagati jedan na drugi s tim što ih izmeu premazujemo uljem. Tako dobijeno testo seci na 8 delova i koristiti za dobijanje latica.

Ostala 3 dela razvuci i uviti kao štrudlu. Stavljati ih ispod prednjih latica. Preostalo testo koristiti za ruže i ukrašavanje pogace. Premazati pogacu umucenim žumancetom i peci na 200 C.

### **Savet**