

Slavska Pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 dlmleka
- 2 dl jogurta
- 1/2 kockekvasca
- 1jaje
- 1 kašicica šecera
- 1 kašikicasoli
- 600-700 gbrašna
- 50 mlulja

Za premazivanje:

- 50 gputera
- 1jaje
- malosusama

Priprema

Kvasac i šecer staviti u toplo mleko da nadoe. U Posudu staviti jogurt, ulje. jaje, so, Dodati spreman kvasac pa postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko mekano testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti sat vremena da nadolazi.

Izruciti testo na radnu površinu pa odvojiti 1/3 testa. Tu trecinu podeliti na 8 delova i napraviti loptice. Na papir za pecenje koji je po meri tepsije u kojoj ce biti pecena pogaca poreati loptice kao na slici. Od ostatka testa

odvojiti 1/4 i podeliti je na 4 dela. Svaki deo razvuci okruglo kao palacinak i premazati puterom. Staviti jedan na drugi, poslednji ne mazati puterom.

Preostalo testo razvuci u pravougaonik, premazati ostatkom putera i zaseci kroz sredinu na tanke trake uzduž. uviti u rolat.

Zatim ga uviti u krug oko loptica kao na slici.

Zatim uzmete testo koje ste razvili u krug isecete na 8 delova da dobijete trouglove. Zatim svaki trougao zaseci po visini i oštri deo provuci kroz rez. Svaku listic stavljati izmeu loptica.

Ostaviti pogacu da odstoji pola sata, Premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom. Peci je na 180 stepeni 45 minuta.

Savet