

Slavska pogaca (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **40 g** kvasca
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **150 g** jogurta
- **1 kašičica** soli

Za slova:

- **50 g** brašna
- **50 g** soli
- **1 kašičica** gustina
- **35 ml** vode

Priprema

U mlako mleko dodajte izmrvljeni kvasac, kašičicu šećera, kašičicu brašna i ostavite 10 minuta da nadože. Posebno sjedinite jaje, ulje, so i jogurt. Promešajte i sipajte u mleko pa brašnom zamesite testo.

Ostavite da nadolazi 30 minuta.

Nadošlo testo još malo premesite. Pleh od 30 cm premažite puterom, stavite testo i rukama blago pritisnite i

oblikujte pogacu.

Ostavite 30 minuta u plehu da nadože.

Pogacu zatim premažite umucenim jajetom, od gore poređajte dekoraciju po želji i pecite na 200 stepeni 30 minuta. Da se pogaca ne bi previše gore ispekla na polovini pecenja prekrijte je papirom za pecenje.

Gotovu pogacu prekrijte vlažnom krpom.

Ako želite da ukasite pogacu sjedinite brašno, so i gustin, dodajte vodu pa zamesite testo. Od njega napravite slova ili bilo koju dekoraciju po vašoj želji. Dekoraciju poređajte po pogaci nakon što je premažete jajem.

Savet