

## Pogaca (12)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna za kisela testa
- **200 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- 2 jajeta
- 1 sveži kvasac
- **1 kašičica** šecera
- **1 uvršna kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **125 g** margarina za mazanje

## Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu sa šecerom i kašičicom brašna i ostaviti da nadoe. U ciniji pomešati deo prosejanog brašna sa solju, dodati jogurt sobne temperature, umuceno 1 jaje i 1 belance, ulje, fermentisan kvasac, sve promešati i sa ostatkom brašna umesiti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se duplira. Premesiti ga, odvojiti deo velicine teniske loptice za krug i za trake preko njega, a ostatak podeliti na 2 dela. Oba rasklagijati, pa od jednog dela izvaditi 8 trouglova. Svaki zaseci po sredini i vrh dva puta provuci kroz otvor, a potom uviti sa šire strane. Od drugog dela rasklagijanog testa, iseci 8 kocki, svaku premazati margarinom, saviti po dijagonali, a onda spojiti krajeve. U šerpu precnika 24 cm staviti pek papir, pa u sredinu šerpe staviti krug od testa i trake preko njega, a okolo prvo urolane trouglove, a na ivice šerpe savijene kocke. Na svaki komad testa staviti po malo margarina, pokriti i ostaviti 30 minuta da odmori. Umutiti preostalo žumance sa kašikom vode, pa pažljivo premazati pogacu. Rernu zagrejati na 220 stepeni C, pogacu pokriti alu folijom i peci oko 35 do 45 minuta. Pred kraj skinuti foliju da se pogaca lepo zapece. ackalicom proveriti da li je pogaca dobro pecena. Ako ostaju tragovi testa na cackalici, još malo je dopeci.

**Savet**