

# Povna pogača zvijezda sa bundevom



## Potrebni sastojci:

- 600g brašna (bijelo pšenično, meko, tip 400)
- 9 g suhog kvasca
- 100 g šećera
- prstohvat soli
- 200g pirea pečene ili kuvane bundeve
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- 150-200ml mlake vode (+- u zavisnosti od vlažnosti bundeve)

## Punjenje: posni lješnjak krem...



## Izrada:

Od navedenih sastojaka zamijesiti glatko tijesto. Količinu vode prilagoditi vlažnosti bundeve, dakle, vodu dodajte postepeno. Posudu u kojoj ste zamijesili tijesto prekriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi. Kad se tijesto uduplalo, premijesiti ga i podijeliti na 4 jednaka dijela.

Podlogu za razvijanje posuti brašnom i razvaljati prvu četvrtinu tijesta kružno na cca  $d=32$  cm. Prebacimo razvaljanu kružnicu u veću plitku tepsiju ili kalup bez obruča obložen pek papirom. Premazati sa 2 kašike posnog krema sa lješnjacima (neka prečnik premazivanja bude nešto manji od prečnika tijesta). Razvaljti i ostalo tijesto i ponoviti postupak premazivanja još 2 puta. Četvrta četvrtina tijesta se ne premazuje.

Na centru tijesta blago utisnemo manjom kružnom zdjelicom kružnicu da znamo do koje linije ćemo rezati tijesto. Sada blago nožem tijesto podijelimo na 16 jednakih dijelova i režemo do ivice male kružnice. Kada smo završili sa rezanjem, uzimamo po 2 dijela odjednom i uvrćemo rukama na suprotne strane, po tri puta svaku. I tako redom svih 16 dijelova. Ostaviti pogaču da nadolazi 30 min.

Peći na 190 st. oko 20 min, nešto kraće ili duže u zavisnosti od rerne. Pečenu pogaču izvaditi i prekriti suhom krpom i ostaviti da se malo prohladi.

Prijatno!