

Zvrk pogača



Priprema:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac, zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati so po obodu brašna, blago umućena žumanca, pa i sve ostale sastojke. Tijesto kratko mijesiti, a količina brašna, odnosno mlijeka, zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine (umiješeno tijesto ne treba biti pretvrdo). Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1 h ili dok se zapremina ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, pripremiti tepsiju d=26-28 cm i obložiti dno i zid pek papirom.

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 600 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (čajne kašičice)
- 270 (do 300 ml) ml mlakog mlijeka
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka

Za premazivanje tijesta:

- 100 g omekšalog maslaca

Za premazivanje pogače i posipanje (prije pečenja):

- 1 žumanjak
- 1 kašika mlijeka
- sjemenke susama i čurekota
- krupna morska so

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 5 jednakih dijelova. Formirati kugle tijesta, prekriti ih prozirnrom folijom i ostaviti da odmaraju oko 15 min. Podlogu posuti brašnom i svaku kuglu razvaljati u krug prečnika cca d=20 cm. Formirane krugove, sve osim zadnjeg (petog) ravnomjerno premazivati omekšalim maslacem i ređati jedan na drugi. Zatim razvaljati oklagijom otprilike na dimenzije 29x24 cm. Sjekačem ili oštirim nožem izrezati 6 traka (pogledati slike pripreme) i pažljivo uvrnuti svaku. Zatim u pripremljenu tepsiju od formiranih uvrnutih traka tijesta formirati „zvrk“. Ređati ih i nastavljati jedan na drugi kao za pripremu pite. Formiranu pogaču prekriti prozirnrom folijom ili krpom i ostaviti da odmori prije pečenja još oko 30 minuta. Zatim umutiti žumanjak sa 1 kašikom mlijeka i pomoću kuhinjskog kista premazati nadošlo tijesto. Posipati sjemenkama susama i čurekota, a zatim i sa malo krupne morske soli.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C oko 25min ili dok ne dobije lijepu zlatno-rumenu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečenu pogaču prekriti papirom za pečenje i kuhinjskom krpom te ostaviti da se prohladi oko 15-20 minuta i spremna je za posluživanje.

Prijatno!