

# Praznična pogača



## Priprema:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i šećer, zaliti dijelom mlake vode, 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 i vode, zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine (potrebno je umijesiti tijesto srednje mekoće). Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1 h ili dok se zapremine ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, pripremiti tepsiju d=30cm i obložiti dno pek papirom.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 8 loptica težine 75 g, 4 loptice težine 120 g, 1 loptica težine 140 g i 1 lopticu težine cca 60g.

Loptice težine 75 g (8 komada) umočiti u vodu i uvaljati u susam. Rasporediti u pripremljen pleh kao na slikama pripreme.

Podlogu posuti brašnom i svaku kuglu tijesta od 120 g razvaljati u krug prečnika cca d=20 cm. Formirane krugove, sve osim zadnjeg (četvrtog) ravnomjerno premazivati omekšalim maslacem i ređati jedan na drugi. Zatim razvaljati još malo oklagijom u pravilan krug. Sjekačem ili oštrim nožem izrezati krug na 8 jednakih dijelova (pogledati slike pripreme). Od svake osmine tijesta potrebno je isplesti pletenicu sa tri kraja kao na slikama pripreme. Pletenice ravnomjerno rasporediti između kugli sa susamom. Najmanju kuglu tijesta razvaljati tanko i pomoću „mrežastog“ valjka iskrojiti šupljikavo tijesto kojim je potrebno obložiti kuglu tijesta od 140g koja se postavlja na samu sredinu pleha.

Formiranu pogaču prekriti prozirnom folijom ili krpom i ostaviti da odmori prije pečenja još oko 30 minuta. Zatim umutiti žumanjak sa 1 kašikom vrhnja za kuhanje i pomoću kuhinjskog kista premazati pletenice i središnju kuglu, a kugle sa susamom ne premazujemo.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C oko 23min 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!

## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 800 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 100 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (čajne kašičice)
- 250 ml mlakog mlijeka
- 100 ml ulja
- 2 žumanjka

-susam

### Za premazivanje tijesta:

- 90 g omekšalog maslaca

### Za premazivanje pogače (prije pečenja):

- 1 žumanjak
- 1 kašika vrhnja za kuhanje