

POGAČA VELIKONOČNA OVČKA

Testo:

65 dag moke (Mlinotest TIP 500)

2,5 kavni žlički soli

30 g kvasa

žlička sladkorja

3 dcl mlačne vode

0,5 dcl mleka

2 žlici olja

Ostale sestavine:

jajce

kumina

rozine

mak



Postopek dela:

V skodelico zdrobimo kvas in dodamo žličko moke, 1/2 dcl mlačne vode in žličko sladkorja ter vse skupaj premešamo v gosto tekočo snov. Pustimo vzhajati.

V posodo damo moko, na sredini naredimo jamico, ob strani pa dodamo sol. Vzhajan kvas premešamo in ga zlijemo v jamico. Počasi dolivamo mešanico mlačne vode in mleka ter dodamo olje. Najprej mešamo s kuhalnico, nato mesimo z rokami. Ko dobimo gladko testo, ki se lepo loči od posode in se ne prijema rok, ga damo vzhajati približno pol ure.

Nato ga ponovno pregnetemo in odstranimo del testa, ki ga bomo uporabili za noge, glavo in rep. Pustimo vzhajati približno 15 minut.

Pripravimo pekač in iz večjega dela testa z rokami oblikujemo telo ovce.

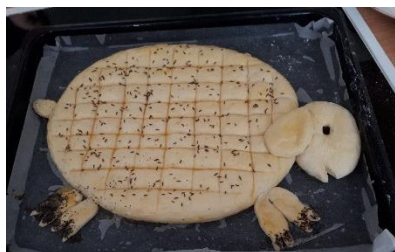


Zarežemo kvadratke.

Pogačo namažemo z jajcem in posipamo s kumino. Iz ostalega testa oblikujemo glavo – prerežemo odprtino za usta, za oko pa lahko uporabimo rozino.



Oblikujemo še uho, rep in noge. Spodnji del nog posipamo z makom.



Pecimo pri 220 °C 20 do 25 minut. Ponudimo lahko še toplo. Pogače ne režemo, ampak lomimo po črtah.

