

Uskršnja pogača

Uskršnja pogača sa suvim groždem

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Dizano testo:

500 g glatkog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 prstohvat soli
90 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
arome limuna
mlevenih muskatnih oraščića
mlevenog pimenta
mlevenog anisa
2 jaja
125 ml vina belog
125 ml mleka
100 g maslaca rastopljenog
50 g suvog grožđa

Za premazivanje:

1 jaje razmućeno

Za posipanje:

šećera u prahu

1 Dizano testo:

Za testo prospite brašno u posudi i dobro pomešajte s kvascem. Dodajte so, šećer, vanilin šećer, aromu, začine, jaja, belo vino, mleko i maslac te mikserom umesite testo. Kratko umesite suvo grožđe. Ostavite pokriveno na toplom mestu dok se testo ne udvostruči. Testo izlupajte i podelite na četiri komada. Od komada testa oblikujte kugle te ih složite jednu do druge u kalup za torte s namašćenim dnom. Ostavite pokriveno na toplom mestu oko 20 minuta, a potom premažite jajetom. Kalup stavite u sredinu prethodno zagrejane rerne. Električna rerna: 170°C Vreme pečenja: oko 40 Min.

2 Za posipanje:

Oхлаđenu uskršnu pogaču pospite šećerom u prahu.