

Rolovana suncokret pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** belog brašna
- **1** svež kvasac
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera
- **150 g** suvog vrata
- **150 g** kackavalja
- **1** jaje
- **20 g** semena lana
- **30 g** susama

Priprema

U dogovarajućoj posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, kašičicu brašna i šećer pa izmešati i ostaviti da nadoe. U veću posudu za mešenje sipati brašno, dodati nadošao kvasac ulje i so. Dobro raditi testo sve dok ne pocne da se odvaja od prstiju. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti, izdvojiti jednu trecinu i ostaviti sa strane, a ostatak testa razviti u pravougaonik debljine 0,5 cm. pravougaonik od testa posuti sa dve trecine rendanog kačkavalja i suvog vrata, pa urolovati. Rolat iseci na parcad debljine 2 cm preostalo testo razvuci i pravougaonik, preseći po sredini kako bi se dobile dve trake. Trake od testa posuti preostalim suvim vratom i kackavaljem. Urolovati prvo jednu traku, a zatim oko nje drugu. Tepsiju nauljiti, usredinu staviti umotane trake, a okolo vertikalno poreati parcad rolata. Premazati umucenim jajetom središni deo posuti semenom lana, a parcad rolata susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C, dok ne porumeni oko pola sata.

Savet

ikukus i izgled