

Pogacice sa cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** ulja
- **400 g** mlevenih cvaraka
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šećera
- **4 dl** mleka
- **2 dl** jogurta

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

U zaslano toplo mleko aktivirati kvasac. Nakon 10 minuta dodati brašno, so, ulje, jogurt, zamesiti mekše testo.

Kad se testo udupla razvuci na 1 cm debljine, premazati testo mlevenim cvarcima koji su pobibereni.

Zaviti testo kao knjigu, prvo levu stranu do pola, desnu stranu do pola zatim gornju, pa donju preklopiti jednu preko druge, okrenuti testo za 90 stepeni i ostaviti da miruje. Nakon 20tak minuta opet rastanjiti testo i ponovo preklapati kao prvi put, opet okrenuti testo za 90 stepeni. Postupak ponoviti još 2-3 puta.

Razvuci testo na 1 cm debljine i iseci na kocke, pravougaonike ili cašom vaditi krugove. Ostaviti pola sata da naraste. Premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom ili kimom. peci na 220 stepeni oko 30 minuta. Kad dobiju rumenu boju gotove su.

Savet