

Moja pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna T-500
- 3 jajeta
- **250 ml** mlijeka
- **200 ml** vode
- **1,5 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera

Za premazivanje:

- **150 g** margarina
- **1** žumance
- **50 g** susama i lana

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijestiti tijesto. Ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti.

Tijesto podijeliti na 6 dijelova. Jedan dio obraditi i staviti na sredinu pleha (namazati sa margarinom).

Ostalih 5 loptica razvuci u krug, namazati margarinom i slagati jednu na drugu. Sve razvuci u jedan pravougaonik pa podijeliti na pola. Jednu polovinu isjeci na 5 traka, a drugu polovinu na 5 trouglova. Urolati kao kiflice (ne stezati prilikom motanja).

Reati u pleh kao na slici.

Trouglove od polovine isjeci na trake pa onda urolati. Reati u pleh kao na slici.

Od ostatka tijesta napraviti ružice i trake i ukrasiti pogacu.

Pogacu premazati margarinom.

Zatim je premazati sa umucenim žumancetom.

Posuti sa sjemenkama susama i lana.

Peci na 220 oko 50 min. Prijatno!

Savet