Pogaca Cvet



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **5 dl** mleka
- **1 dl**ulja
- **1,5 kesica**suvog kvasac
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **120 g**margarina

Ostalo:

- **1**jaje
- susam
- lan

Priprema

aktivirati kvasac: mlako mleko, šecer, kvasac. U vanglu sipati oko 700 g brašna, kvasac, ulje, so. Zamesiti testo uz postepeno dodavanje ostalog brašna, i ostaviti na toplom da se udvostruci. Podeliti testo na 3 dela, najveci, srednji, najmanji deo.

Najveci deo podeliti na 5 obgica. Svaku obgicu rastanjiti na velicinu plitkog tanjira i premazati otopljenim margarinom, reati jednu obgicu na drugu, poslednja se ne premazuje. Okrugli pleh podmazati margarinom i staviti testo, sredinu testa zaseci na 8 mesta, i otvoriti testo ka krajevima.

Isto uradite i sa drugim testom. Trece i najmanje parce testa samo postavite u sredinu. Ostaviti testo da kisne oko 30-40 minuta. Premazati umucenim jajetom i posuti sa lanenim semenom i susamom. Peci oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet