Uvrnuta pogaca

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**šecera
- **oko 700g**brašna
- **1** žumance
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za premazivanje:

- **120 g** margarina
- jaje

Za posipanje:

- susam
- lan

Priprema

u zaslaeno mlako mleko dodati kvasac, ostaviti ga da nadoe. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Otopiti

margarin. Testo podeliti na 4-5 obgica. Svaku obgicu rastanjiti na velicinu okruglog pleh (24-26cm), premazati sa malo margarina, staviti sledecu i tako redom, gornja se ne premazuje. Pleh obložiti masnim papirom i premazati margarinom, prebaciti testo u pleh. Zaseci testo 7-8 puta od kraja ka sredini, sredinu ne rasecati. Uzeti rukama raseceno testo i lagano 2 puta zaokrenuti oko ose i spustiti nazad u pleh. Ostaviti da miruje 30 minuta. Zagrejati rernu na 220 stepeni. Pogacu premazati mucenim jajetom i posuti lanenim semenom i susamom. Peci oko 40 minuta dok ne porumeni.

Savet