

## **Suncokret pogaca (3)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **700 g**brašna
- **250 ml**mlijeka
- **130 ml**ulja
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**solii

#### **Ostalo:**

- **100 gr**astopljenog margarina
- **1 žumance**
- **malosusama**

### **Priprema**

U toplo mlijeko staviti šecer i kvasac da nadoe. Nakon toga dodati sve ostale sastojke za tijesto i umijesiti. Ostaviti na nadodje 45 minuta. Nadošlo tijesto podijeliti na dva dijela i od jedne polovine odsjeci jedan kraj. Najmanji dio ostaviti sa strane jer ce to biti središnji dio pogace.

Najvecu polovinu podijeliti na 5 jednakih dijelova. Svaki krug (do petog koji se ne premazuje) premazati rastpoljenim margarinom i slagati jedan na drugi, a peti razviti malo šire, staviti preko ostalih i podviti ispod njih. Dobijenu pogacu prebaciti u pouljenu tepsiju. Sa oštrim nožem isjeci je na osam dijelova, ostavljajući po 1 cm od kraja pogace. Svaki dio razlistati od sredine ka krajevima.

Isti postupak ponoviti i sa manjom polovinom tijesta, a onda prebaciti u sredinu, Takoe isjeci na osam dijelova, vodeci racuna o mjestu sjecanja, da bi latice došle izmeu latica iz prvog reda.

Najmanji dio (onaj koji je odsjecen od polovine tijesta) oblikovati u kuglu i staviti u sredinu. Umutiti žumance i premazati pogacu.

### **Savet**

Pogau pokriti da još malo odstoji dok se rerna ne zagrije. Prijatno!