

Susam pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml mleka**
- **1 pakovanje kvasca**
- **1 kašica šećera**
- **1 kašikasoli**
- **200 ml jogurta**
- **50 ml ulja**
- **50 ml kisele vode**
- **1 kg brašna**
- **1 jaje**
- **za posipanje susam**

Priprema

Rastvorite kvasac u mlakom zaslaenom mleku i ostavite da nadoe. Potom ga prerucite u brašno i sa ostalim sastojcima umesite testo. Ostavite testo da odstoji oko pola sata.

Podelite testo na manje delove i od njih oblikujte loptice. Poreajte loptice u nauljen i brašnom pposut pleh. Ostavite nekoliko loptica sa strane.

Od tih loptica napravite valjuške

Valjuške vežite u cvor.

Te vezane cvorove poreajte preko loptica u tepsi. Ostavite da stoji najmanje sat vremena. Premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 50 minuta.

Savet