

## *Aromaticna žu žu pogaca*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700** gbrašna T-400 meko
- **150** gjogurta
- **100** gmljeka
- **50** gulja
- **100** gvode
- **1** kesicakvasca
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicešecera

#### **I još:**

- **250** gmargarina
- **1** kašicicavlašca
- **1** prstohvatbijeli luk u prahu

#### **Za posipanje:**

- **50** gsusama

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti glatko tjesto. Ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Tjesto staviti na radnu površinu i razvuci u pravougaonik. Na polovinu tjesteta staviti isjeceno 200 g margarina.

Preklopiti i ponovo razvuci u pravougaonik. Zatim napraviti trojku.

Postupak ponoviti još jednom.

Ponovo razvucite tjesto u pravougaonik i isijecite na male kocke.

50 gr margarina otopite na ringli. Pleh obložite papirom i premažite margarinom. Na dno poreajte kocke od tjesteta, preliti sa jednom kašikom margarina i posuti sa malo vlašca.

Preko stavite još jedan red kockica od tjesteta, pospite margarinom i prstohvat bijelog luka u prahu. Ponovo kocke od tjesteta, preliti sa margarinom i posuti susamom i vlašcem.

Peci na 220 C oko 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180 C i peci još 30 minuta.

Pecenu pogacu malo ohladiti i uživati u divnim ukusima. Prijatno!

## **Savet**

Pogau možete premazati sa umuenim žumancetom.