

Aromaticna žu žu pogaca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g brašna T-400 meko
- **150** g jogurta
- **100** g mlijeka
- **50** g ulja
- **100** g vode
- **1** kesica kvasca
- **1** kašičica soli
- **2** kašičice šećera

I još:

- **250** g margarina
- **1** kašičica vlašca
- **1** prstohvat bijeli luk u prahu

Za posipanje:

- **50** g susama

Priprema

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

Preklopiti i ponovo razvuci u pravougaonik. Zatim napraviti trojku.

Postupak ponoviti još jednom.

Ponovo razvucite tijesto u pravougaonik i isijecite na male kocke.

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

Preko stavite još jedan red kockica od tijesta, pospite margarinom i prstohvat bijelog luka u prahu. Ponovo kocke od tijesta, preli 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.