

## 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.