

Suncokret pogaca (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pogacu:

- **800 g** brašna
- **400 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **2 kašike** ulja
- **50 g** susama

Priprema

Kvasac pomešati sa malo mlake vode, kašicom šećera i 3 kašike brašna. Ostaviti da nadoe. U vecu posudu sipati ostatak brašna, ulje, mleko, vodu i nadošao kvasac. Testo dobro izraditi rukama i ostaviti da stoji 15-20 minuta. Rastanjiti testo na debljinu 1,5 do 2 cm. Vecom cašom vaditi pogacice i reati ih u tepsiju preklapajući ih jednu preko druge. Drugi krug pogacica reati u obrnutom smeru. Ostaviti da stoji 15 min. Pre pecenja pogacu premazati žumancetom pomešanim sa kašikom ulja pa posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni 15 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 10-ak minuta.

Savet