

Susam pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna tip 950
- **250 g** brašna tip 400
- **2 kašičice** soli
- **3-4 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašika** šecera
- **150 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke i zamesiti testo uz dodavanje, po potrebi, tople vode. Testo će biti malo teže pod rukom, jer je u pitanju crno brašno, ali ga treba dobro umesiti i ostaviti na toplom.

Odvojiti šest lopti. Potrebno je napraviti tri pletenice, znaci za svaku će biti potrebno dve lopte. Razvaljati oklagijom svaki komad testa i zaviti u rolat.

Plesti po dva rolata.

Sve tri pletenice slagati u pomašćen i pobrašnjen pleh.

Formirati pogacu i ostaviti da odmara na toplom. Premazati umućenim jajetom i obilno posuti susamom. Peci dok lepo ne porumeni.

Savet