

Lisnate pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pogacice:

- **1 kg** brašna
- **1 mala** čaša jogurta
- **1 kom** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **3** jajeta
- **50 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **500 g** cvraka
- **50 g** susama

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga ubaciti u brašno, pa dodati mleko, vodu, ulje, jogurt, so, šećer i 2 jajeta. Umesiti glatko testo pa ga ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste.

Kad je testo naraslo razviti ga sto je tanje moguće i premazati samlevenim cvarcima. Može se praviti na uobicajen način preklapanjem testa tri puta po 15 minuta, ali ja ovako pravim brže je, a pogacice budu još više lisnate nego na prvi način. Dakle, testo se uvije u jedan veliki rolat.

Onda se krajevi rolata preklope sa unutrašnje strane i tako se ostavi da odmara 15 minuta.

Nakon toga testo se razvije debljine prsta i modlom ili cašom se vade pogacice.

Pogacice poreati u tepsiju premazati jajetom i posuti susamom. Ostaviti 5 minuta da odmore pa ih staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet