Pogaca (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **850 g**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2 kašike**ulja
- **1**jaje
- **3**žumanceta
- **60 g**maslaca
- **45 g**kvasaca
- **20 g**susama

Priprema

U mlako mleko staviti izdrobljeni kvasac, šecer i kašicicu brašna. Ostaviti par minuta da kvasac nadoe. U vanglicu staviti žumanca, ulje, so i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo. Ostaviti 45 minuta da testo nadoe. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 15 jednakih delova. Svaki deo testa posebno razvuci u krug od 15 cm, premazati ga maslacem i krajeve sastaviti prema sredini. Sastavljeni deo okrenuti prema dole prilikom stavljanja testa u podmazanu tepsiju ili obloženu papirom za pecenje. Ostavite najmanje 30 minuta da testo naraste, zatim premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 25-30 minuta. Prijatno!

Savet