Pogaca za sve prilike



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **100 ml**jogurta
- **3**jajeta
- **50 g**kvasca
- **5 kašika**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **oko 1 kg**brašna
- **2 kašike**susama
- **1 kašika** lanenih semenki

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, staviti šecer, kvasac i kašiku brašna. Ostaviti 10 minuta da kvasac nadoe.

U drugu vanglicu sipati jogurt, ulje, so i dva jajeta, zatim dodati nadošli kvasac. Promešati i brašnom zamesiti testo. Ostaviti da naraste 1 sat..

Nadošlo testo ponovo premesiti i podeliti na dva jednaka dela. Od prvog dela razvuci pogacu precnika oko 22-24 cm.

Drugu polovinu testa ponovo podeliti na dva dela. Od jedne polovine napraviti pletenicu, a od druge manju

pogacu koja se stavi na prvu, a oko nje pletenica.

Ostaviti da nadolazi 30 minuta, zatim premazati umucenim jajetom i posuti susamom i lanenim semenkama. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30 minuta, zatim smanjiti na 180 i peci još 10-15 minuta.

Savet

Svaka rerna je drugaija, tako da se nemojte striktno pridržavati vremena za peenje.