

Pogacice sa cvarcima (11)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **20 g (kockica)** svežeg kvasca
- **2 dlm** mleka
- **2** žumanceta
- **1 kašika** šecera
- **po ukusu** soli, bibera
- **250 g** mlevenih cvaraka
- **malo** kima za posipanje

Priprema

U posudu za mešenje sipajte malo mlakog mleka i izmrvite kvasac. Dodajte šecer, malo brašna, promešajte, pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu. Kada se smesa udvostruci dodajte preostalo brašno, žumance so i biber. Uz postepeno dodavanje mleka umesite testo srednje cvrstine. Oklagijom testo razvijte na debljinu 5-6 mm, a potom ga premažite mlevenim cvarcima i presavijte kao knjigu i ostavite oko 10 minuta, da odmori. Isti postupak ponovite tri puta, a nakon toga testo razvijte na debljinu 1 cm i isecite na kocke. Pleh podmažite, pospite brašnom i složite u njega pripremljene kocke. Preostalo žumance malo posolite, umutite i premažite pogacice, pa pospite kimom. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni, oko 20 minuta.

Savet