

Pogaca od šašavog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mlakog mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2** jajeta
- **1** **čaš** jogurta
- **2** **dl** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kašika** soli
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **2** **kašike** jogurta
- **malosusama**
- **100 g** magrarina

Priprema

Od svih navedenih sastojaka zamesiti testo. Staviti ga u nauljenu kesu. Kesu vezati i staviti u frižider da prenoci.

Testo podeliti na dva dela. Razviti oklagijom krug što tanje može i premazati margarinom.

Testo preseći nožem kao za kiflice. Uvijati svaku kiflicu.

Svaku kiflicu preseći na pola i reati u tepsiju.

Malo izmeu kiflica ostaviti prostora da bi mogle da narastu.

Celu pogacu premazati žumancetom i posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da naraste.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

Savet

Prednost ovog testa je u tome što možete uvek u frižideru da ga imate. Dobro je za iznenadne goste. Od ovog testa možete praviti i mekike, krofne, štrudle. Možete i slane i slatke stvari da pravite.