

Mamina pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml mleka**
- **1 paketic (40 g) kvasca**
- **2 jajeta**
- **1 kašika šecera**
- **125 ml ulja**
- **1 kašika soli**
- **700 g belog brašna**

Za premazivanje:

- **125 g margarina**

Za posipanje:

- **po želji** susama ili lanenog semena

Priprema

U topлом млеку измрвiti квасац и додати шецир, па све добро промешати и оставити да нађоје. Надошој квасац умесати са брашном, уљем, додати јаја, со и умесити тесто. Оставити још 20-так минута да нарасте. Надошо тесто смесити са мало брашна, а затим поделити на 8 jednakih delova tj. лоптица. Развучи оклагијом сваку лоптицу на подлогу посуту брашном. Ставити прву развучену лоптицу и премазати је отопљеним, млаким маргарином. Затим развучи другу лоптицу и ставити је преко прве, па је премазати са маргарином. Исти поступак важи за остale лоптице,

sem poslednje koju ne treba premazivati margarinom. Tako naslagano testo razvuci ponovo sa oklagijom sto više tj. precnika približno 45 cm. Iseci jednu šraftu pocev od kraja kruga (oko 4 cm) i podeliti je na 4 jednak dela, (vidi na slici crtež). Unutrašnji krug podeliti na 8 delova. Svaki od njih uviti u kiflu, koju cemo zatim preseći na pola i reati u margarinom podmazan pleh (širi deo ka obodu pleha). Preostala 4 dela uviti u valjak i staviti na sredinu pleha. Od gore premazati celu pogacu sa ostatkom margarina, dodati susama ili lanenog semena i ostaviti još malo da naraste. Peci na 250 C minimum 45 minuta. Prijatno!

Savet

Deluje komplikovano na prvi pogled, ali ako se sledi crtež mnogo je lakše i zabavnije napraviti je :)