

Pogaca sa margarinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 2,5 dlmleka
- 2,5 dl vode
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicašecera
- 3 kašicicesoli
- 4 kašikeulja
- 2 jajeta
- 100 gmargarina
- 1/2 kašikebrašna
- po potrebisusam

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa šećerom i 1 kašicom brašna, zatim ostaviti da naraste. U dubljoj posudi sjediniti polovinu brašna, so, 1 žumance, ulje, vodu, narastao kvasac, preostalo brašno i umesiti glatko testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu površinu i podeliti na dva dela, svaki deo rastanjiti oklagijom u krug velicine tanjira. U ciniji umutiti 1 žumance, pola kašike brašna i otopljeni margarin, sve lepo sjediniti. Testo premazati ovim filom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Nakon toga, premesiti testo i razviti u veliki krug, zatim svaki krug uviti u rolat. Sjediniti oba rolata zajedno (uviti kao da cedite veš). Prebacite pogacu u šerpu obloženu papirom i ostaviti da odstoji još 90 minuta. Na kraju je premažite blago umućenim belancetom i pospite susamom. Pecite 45 minuta na 190 C.

Savet