

Çiçek Poğaça



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **5 kašika** ulja
- **7 g** instant kvasca
- **120 g** šećera
- **prstohvat** soli
- **250 ml** toplog mlijeka
- **1** jaje

Za premaz:

- **1** žumance
- **1 kašika** mlijeka

I još:

- nutella (za fil)

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Podijeliti tijesto na dva dijela: Svaki dio razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi, pa čašom vaditi oblike. Na sredinu svakog parceta staviti nutellu, pa preklopiti. Zatim, formirati oblik, kao na fotografiji, pa redati u kalup, premazan puterom i posut brašnom (ili obložen papirom za pečenje).

Na isti način pripremiti i drugi dio tijesta, reati u kalup od rubova prema centru, dok se sastojci utroše. Ostaviti 15-tak minuta na toplom.

Pecnicu zagrijati na 180 C. Umutiti žumance i mlijeko, pa četkicom premazati pogacu.

Peci na 180 C 15-tak minuta, pa na 170 C još nekih 20 minuta.

Pecenu pogacu, po ukusu, posuti prah šećerom!

Savet