Pogacice sa cvarcima (12)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **150 g**sitno seckanih ili mlevenih cvaraka
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 dl**mleka
- **1 dl**belog vina
- **1**žumance
- **1 kašicica**šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **3 kašike**masti
- **1**belanac (za premazivanje)
- **po potrebi**susam (za posipanje)

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kašicicu šecera, kašicicu brašna i izmrvljeni kvasac, lepo promešati i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati so, belo vino, žumance, nadošao kvasac i seckane cvarke. Umesiti glatko testo, pa ga ostaviti na toplom mestu oko 45 minuta da nadoe.

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom i premazati kašikom masti. Preklopiti najpre levi i desni kraj, a onda i gornji i donji i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Potom ponovo rastanjiti i ponoviti postupak premazivanja i preklapanja testa(još dva puta). Pritom, svaki put premazano i presavijeno testo ostaviti da odmori 20 minuta.

Nakon toga, testo istanjiti u koru debljine 1,5 cm, pa cašom vaditi pogacice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Svaku pogacicu premazati belancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet