

Puž pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 750 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** sirceta
- **1** jaje
- **2 dl** ulja
- **po potrebi** voda

Za premaz:

- **1 žumance**
- **susam**

I još::

- **200 g** margarina

Priprema

Izdrobiti kvasac u toplo mleko sa kašikom šecera i ostaviti da zapeni. U posudu za mešenje sipati brašno i sve sastojke navedene za testo. Zamesiti testo tako da se ne lepi. Ukoliko je potrebno dodajte mlaku vodu. Umešeno

testo ostaviti da udvostruci velicinu. Kad je naraslo premesiti i podeliti na 6 jufki. Svaku jufku razvuci na velicinu tanjira i premazati margarinom. Poslednju ne mazati. Razvuci testo što šire i preseći na pola. Tako da sada možete da formirate dva velika rolata. Seci rolate na parcice oko 3 cm i reati u pleh. Premazati žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 C. Pa nakon 20 minuta smanjiti na 180 još 15 minuta.

Savet

Po meni najlepša pogaa. Saviřena uz kajmak i ajvar.