

Pogacice sa cvarcima (16)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna T-500 meko
- **2 dl** mleka
- **2 dl**vode
- **2 dl**jogurta
- **2 kašike**šecera
- **2 kašikesoli**
- **500 g**cvaraka - mlevenih

Za premazivanje

- **1 Jaje**

Priprema

U toplo mleko sa šecerom aktivirati kvasac potom dodati sve sastojke sem cvaraka i zamesiti mekše testo. Ostaviti testo da udvostruci svoj volumen.

Kada se testo udvostruci razvuci ga na 1 cm debljine premazati ga mlevenim cvarcima. Potom testo uviti kao knjigu. Desnu stanu prebaciti do pola pa levu stranu, pa donju i gornju stranu i okrenuti testo. Ostaviti da miruje 20 minuta. Ovaj postupak ponoviti 2-3 puta.

Razvuci testo na 1 cm debljine iseci na kocke i poreatinu tepsiju. Ostaviti pola sata da nadou. Premazati ih jajetom i peci na 220°C oko pola sata.

Savet

Pogaice mogu da se pospu susamom.