

Moje pogacice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgbrašna**
- **250 mlmlakog mleka**
- **250 mlmlake vode**
- **1 kockakvasca**
- **500 gsmlevenih cvaraka**
- **1 kašikamasti**
- soli po ukusu
- **1 celojaje za premazivanje**
- po želji susam

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, staviti kašicicu šecera i ostaviti da nadoe.

U posudu za mešenje stavite nadošao kvasac, mlaku vodu, soli po ukusu i brašna onoliko koliko je potrebno da se zamesi meko testo. Stavite mast i umesite testo.

varke sameljite na mašinu za mlevenje mesa.

Testo razvite oklagijom zatim namažite cvarke preko celog testa.

Preklopite do pola donji deo testa.

Zatim gornju stranu.

Pa levu stranu.

A onda i desnu stranu.

Prekrijte krpom i ostavite 30 minuta da naraste.

Potom ponovite postupak preklapanja. Prvo donja strana.

Gornja...

Leva strana...

Zatim i desna strana.

Ostavite opet oko 30 minuta da naraste.

Razvijte oklagijom velicine pleha. Zatim secite na kocke, željene velicine. Možete i cašom vaditi krugove. Kako želite.

Reati u podmazan pleh, premazati jajetom i po želji susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Kada je peceno prekriti mokrom krpom.

Prijatno!

Savet