Kornet pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **250 ml** mleka
- **2**jajeta
- **125 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **100 g**margarina
- **1**žumance
- **2 kašike**susama
- **1 kašicica**kima

Priprema

U toplo mleko dodati kvasac, pa šecer i malo brašna, ostaviti da odstoji 10 minuta dok kvasac ne nadoe.

Nadošao kvasac dodati u polovinu od date mere brašna. Zatim ulje i jaja, pa sve varjacom dobro izmešati da nema grudvica. Dodati so, pa zatim ostatak brašna postepeno i umesiti glatko testo.

Testo podeliti na 8 delova tj loptica. Uzimati po lopticu i razvuci oklagijom srednje debljine. Premazati otopljenim margarinom na sobnoj temperaturi. Tako uraditi i sa preostalih 7 loptica, zadnja se ne premazuje. Testo razvuci u krug, srednje debljine.

Razvuceno testo iseci oko 10 mm od krajeva u krug. Tako dobijamo testo u obliku prstena koje presecemo na tri dela, njega odvojimo sa strane. Preostali krug iseci na 8 jednakih delova tj. trouglova. Svaki trougao uvijemo u kiflicu koju presecemo na pola.

U vecu tepsiju ili dublju šerpu premazanu margarinom reati presecene kifle. U krug tako da deblji preseceni deo bude okrenut prema zidovima šerpe. Tri trake koje smo ostavili po strani, uvijemo u krug tako da napravimo ružice. One se stavljaju u sredinu, sve premazati žumancetom, posuti susamom i kimom.

Pripremljenu pogacu ostaviti da odstoji 30 minuta, kada oni prou ukljuciti rernu na 200 C. Dok se ona greje nek pogaca još toliko odstoji. Staviti pogacu da se pece. Kada pocne da žuti odozgo, prekriti alu folijom da bi se i unutra lepo ispekla. Kada je se lepo ispekla sa svih strana skinuti foliju i zapeci je još malo odozgo.

Savet

Koristite šerpu ili tepsiju malo veu da bi pogaa nadošla i ispekla se lepo sa svih strana.