

Sunce pogaca (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** ulja
- **okok 700 g** brašna
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kašicica** sirčeta
- **1 kašicica** soli
- semenke lana
- **2** jajeta

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlake vode i ostaviti da naraste.

U posudu sjediniti brašno, so, sirce, jedno celo jaje i jedno belance, dodati narasli kvasac i mlakom vodom zamesiti meko testo.

Posudu sa testom staviti u najlon kesu, uviti u krpu i ostaviti na toplom da naraste.

Kada naraste premesiti i ostaviti još jednom da naraste.

Testo podeliti na dva dela, tako da jedan deo bude veci od drugog.

Veci deo podeliti na 3 loptice. Svaku lopticu rastanjiti u krug velicine tepsije i reati jedan preko drugog, a izmeu premazati uljem.

Sredunu zaseci kao pahuljicu, pa svaki krak izvuci i presaviti spolja.

U sredini staviti loptu od drugog dela odvojenog testa.

Ostaviti pogacu malo da narate dok se rerna ugrije na 200C pa sredinu i krakove premazati umucenim žumancetom...

...posuti semenkama lana i staviti da se pece.

Savet

Pogau uviti u krpu da se prohladi pa poslužiti. Jako lepa, ukusna, lisnata pogaa. Mekana i sutradan :)