

Pogaca Prolecni cvet (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **150 ml** mineralne vode
- **2** jajeta
- **150 ml** ulja
- **2 kašike** soli
- **850 g** brašna
- **100 g** margarina
- Za posipanje:
 - susam
 - kim

Priprema

U mlako mleko stavite šećer, izmrvljen kvasac i kašičicu brašna. Ostavite par minuta da kvasac nadoe. U vanglicu stavite mineralnu vodu, ulje, 1 jaje i 1 žumance i so. Promešajte, zatim sipajte mleko sa nadošlim kvascem. Dodajte brašno i zamesite testo.

Ostavite na toplom da nadoe 45 minuta.

Nadošlo testo premesite i podelite na dva dela.

Svaki deo posebno razvucite 30x40 cm, premažite margarinom.

Urolajte. Zatim isecite po dva parceta sa krajeva širine 3-4 cm.

Od dva rolata treba da dobijete 8 takvih delova koje stavite u sredinu podmazane tepsije precnika 30 cm.

Rolate iseci na trouglove i naizmenicno složiti u tepsiju oko središnjeg dela. Ostavite još 45 minuta da pogaca naraste, zatim je premažite umucenim belancetom, posolite. Središnji deo pospite susamom, samu sredinu kimom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet