Bakine pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800-1000 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **250 ml**mlakog mleka
- **250 ml**mlake vode
- **1**žumance
- **malo**soli
- **300 g**cvaraka
- **po želji**susam

Priprema

U ciniju sipajte polovinu pripremljenog brašna pa u njega sipajte suvi kvasac, malo soli, dodajte žumance, vodu i mleko pa uz postepeno dodavanje preostalog brašna zamesite testo, dobro ga izradite i ostavite da odstoji. varce sameljite, posolite, pobiberite. Kada je testo nadošlo razvijte ga na pobrašnjenoj radnoj površini pa premažite polovinom pripremljenih cvaraka.

Ispresavijajte kao knjigu pa ostavite da se testo odmori.

Posle 30 minuta još jednom razvijte testo po istom principu, premažite drugom polovinom cvaraka, savite kao knjigu i ostavite ponovo da odmori. Kada se testo odmori i nadoe, razvijte i onda cašom vadite pogacice i reajte u podmazan pleh.

Pripremljene pogacice premažite umucenim žumancetom, posolite i pospite susamom. Ostavite u plehu da nadolaze. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-25 minuta.

Savet