

Krug pogaca (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **30 g kvasca**
- **1 kašica šećera**
- **1 jaje**
- **150 ml ulja**
- **1 kašica cokolada**
- **500 g brašna**
- **1 kašica mleka**
- **po želji susam**

Priprema

U mlako mleko stavite izmrvljen kvasac, šecer i kašicicu brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe. Sjedinite belance i ulje, pa dodajte u mleko sa nadošlim kvascem. Sipajte so, a onda bašnom zamesite testo. Pokrijte i ostavite na toplom mestu 30 minuta.

Nadošlo testo razvucite na najmanje 1 cm debljine. Vadite krugove (8–9 cm) i slažite ih u puterom podmazanu tepsiju (28 cm) tako što preklapate polovinu prethodnog kruga. Ostavite da narasta dok se rerna ne zagreje. Sjedinite žumance i kašiku mleka, pa tom smesom premažite pogacu i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 °C / 25 minuta.

Savet