

Vencic pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 d**lmleka
- **2 dl**kisele pavlake
- **1**kvasac
- **2**jajeta
- **1 kg**brašna
- **malo**šecera
- soli
- **250 g**margarina

I još:

- **1**jaje (za premaz)
- semenke lana i susama

Priprema

U dublju posudu pomešati brašno, šećer i so. Kvasac otopiti sa malo mlakog mleka, pa umešati u brašno, dodati umućenu jaja sa kiselom pavlakom i sve zamesiti sa mlakim mlekom (po potrebi dodati još mleka) da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 14 jednakih jufki. Svaku jufku malo razvuci oklagijom. Na jufku narendati margarin, staviti preko drugu, pa opet narendati margarin i tako do sedme na kojoj se ne renda margarin. Postupak ponoviti još jednom sa preostalih sedam jufki. Obe jufke rastanjiti oklagijom što tanje pa seci trouglove i urolati ih. U okruglu tepsiju reati u krug kiflice, stim da se ne dodiruju jer ce u meuvremenu i pecenju narasti. Nekoliko kiflica preseći na pola i staviti tako da presećeni deo (širi) bude gore, a uži dole. Ostaviti testo još malo da naraste.

Umutiti jaje pa sa njim premazati svaki kroasan (iseceni deo ne premazivati) i posuti lanom ili susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci pogacu dok ne porumeni.

Savet