

Šarene pogacice sa kurkumom i premazom od kakao



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 250 ml mleka
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice šećera
- 100 ml ulja
- 20 g kvasca
- 1 kašičica kurkume

Premaz:

- 1/2 čaše brašna
- 1/2 čaše vode
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašika ulja
- 1 kašika kakao

Priprema

Kvasac rastvoriti u mlako mleko sa šećerom i malo brašna. Ostaviti 15 minuta da nadoe. U vanglu sipati brašno pa dodati so, kurkumu i tako promešati pa dodati kvasac i ulje. Zamesiti glatko testo i na toplom ostaviti 1 sat da nadoe. Tako gotovo testo podeliti na 8 jednakih delova i pravite loptice. (velicinu loptice po želji) Poreati ih u pleh obložen pek papirom. Tako poreane prekriti i ostaviti 15 minuta da odstoje. Za to vreme pripremite premaz tako što sjedinite brašno, vodum, suvi kvasac, uljekakao. Loptice u debelom sloju premazati do pola i ostaviti ih 5 minuta da bi se premaz malo osušio. Pecite ih na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Kurkumu možete dodati kada ste ve zamesili testo pa posipati preko. Pa još malo mesiti. Tako budu šarenije .