

Pogacice sa cvarcima (20)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 gmlevenih cvaraka**
- **20 gkvasca**
- **1jaje**
- **1 kašicica šecera**
- **2 kašicicesoli**
- **2 dl mleka**
- **500 g brašna**

Ostalo:

- **po potrebim mleko**
- **po potrebi susam**

Priprema

U malo toplog mleka sa kašicicom šecera razmutiti kvasac pa dodati dve kašice brašna i pomešati. Ostaviti da kvasac uskisne. U ciniju staviti deo brašna, uskisli kvasac, so, jaje i dve kašike mlevenih cvaraka. Mesiti testo dodavanjem brašna da testo bude fino i mekano. Ostaviti pokriveno testo na radnoj površini oko pola sata. Razviti ga i premazati ostatkom mlevenih cvaraka. Presaviti jedan deo do polovine, preko njega prebaciti drugu polovicu. Zatim prebaciti do polovine testa levu bocnu stanu i preko nje desnu. Pokriti i ostaviti opet pola sata pokriveno. Ponoviti postupak savijanja testa još jednom. Opstaviti i nakon pola sata još jednom razviti u pravougaonik. Seci na kocke i slagati u pleh. Ostaviti ih da se dupliraju i pre pecenja premazati svaku pogacicu mlekom i odmah posuti susamom. Peci na 200C dok ne porumene.

Savet