

# **Pogaca Zlatni cvet**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **250 ml**mleka
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**šecera
- **4 kašike** ulja
- po potrebi **margarin**

## **Priprema**

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šefer, so i ulje. Izmešati. Uz dodavanje brašna umesiti testo i ostaviti da se podigne. Podeliti testo na 15 kuglica i ostaviti da se udvostruce. Razviti jednu kuglicu i premazati je otopljenim margarinom. Isto uraditi sa drugom kuglicom. Razvuci trecu kuglicu i zaseci je na 8 delova (8 trouglova koji na široj strani ostaju spojeni. Prebaciti preko testa premazanog margarinom i uvrnuti svaki trougao nekoliko puta oko svoje ose. Spajati ih na sredini u jednu tacku. To je sredina pogace. 10 kuglica poreati u krug u tepsiji 26 cm. Preostace dve kuglice koje se razvuku i stave jedna preko druge. Premazati margarinom izmeu. Iseci na 10 trouglova. Svaki trougao zaseci na široj strani i vrh provuci kroz tu rupicu. Tako se dobiju latice. Staviti ih izmeu loptica u tepsiji. Testo za sredinu pažljivo staviti u tepsiju. Ostaviti na toplo da se podigne. Premazati razmucenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C.

## **Savet**