Pogaca ruža



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mekog brašna
- 250 g margarina
- 3 jajeta
- 1 pakovanje kvasca
- 1 kašicica praška za pecivo
- 200 ml mleka
- 200 ml vode
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- kim i susam po želji

Priprema

Pomešajte 100 ml mleka i 100 ml vode, pa u tome razmutite kvasac, s pola kašicice šecera i isto toliko soli. Neka stoji 10 minuta. Odmerite 800 gr brašna, dodajte dva jajeta i belance i kašicicu soli. Dodajte nadošli kvasac i preostalu tecnost. Prvo pomešajte varjacom, pa umesite rukama.

Kada testo pocne da se odvaja od posude, podelite ga na pet delova, pa ih pokrijte i ostavite da odstoje 10-15 minuta.

Za to vreme penasto umutite margarin. Jufke rastanjite na velicinu posude za pecenje, stavite jednu na dno, premažite je margarinom i preko nje stavite drugu koru. Tako složite cetiri kore, pa ih isecite kao tortu na 16 delova. Središnji deo svakog dela, savijte prema ivici posude za pecenje. Petu jufku rastanjite, premažite margarinom, urolajte i isecite na 10 delova.

Njih stavite u sredinu, pa pogacu premažite umucenim žumancetom i pospite kimom i susamom. Ostavite da

odstoji 15 minuta.

Rernu zagrejte na 200 stepeni, pa smanjite na 180.

Pogacu pecite 35-40 minuta, bez otvaranja rerne. Prijatno!