

Masna pogaca (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **100 ml** mleka
- **400 ml** mlake vode
- **250 g** putera
- 5 jaja
- **1 kašičica** krupne morske soli

Priprema

50 g kvasca, prstohvat šecera, 3 supene kašike brašna dobro izmešati. U to dodati 100 ml mlakog mleka i pustiti da nadoe. 1 kg brašna, 4 jajeta, 1 žumance, 1 kašičicu soli, 5 kasika ulja, 400 ml tople vode, i nadošao kvasc zamesiti u glatko testo srednje mekoce i pustiti da nadoe 1 sat. Posle toga premesiti i testo podeliti na 4 dela, ostaviti da se odmara 30 minuta. Zatim testo razviti i na njega staviti četvrtinu omekšalog puter, razvijeno testo smotati u pismo tako uraditi i sa ostala 3 dela testa pogacu premazati neumucenim belancetom i posuti krupnom morskom soli. Peci u vreloj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta pa smanjiti rernu na 180 stepeni i peci još 15 minuta. Prijatno.

Savet