

Moja pogaca



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašakefira
- **200 ml** mlake vode
- **1** kvasac (25 g)
- **2** kašičice soli
- **2** jajeta
- **30 ml** ulja
- **700 g** brašna
- **2** kašičice šećera
- **150 g** putera
- **1** susam za posipanje

Priprema

Kvasac pomesati sa mlakom vodom i kefirom, staviti šećer i kašičicu brašna i ostaviti da kvasac nadoe. U posudi sjediniti jaja, ulje i so, brašno, dodati smesu sa nadošlim kvascem i zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe 30 minuta. Testo premesiti još koji put, i podeliti na 4 dela. Na radnoj podlozi, prvo testo se razvuče u pravougaonik i premazati puterom. Zatim, tako razvucite drugo testo i stavite preko prvog i njega isto premazati puterom. Tako ponoviti i sa trećim, ali četvrto testo ne premazujte puterom. Testo isecite nožem na trake, tako da na kraju dobijete kocke 5x5 cm. Polovinu kockica složite u okruglu posudu za pečenje, prelijte puterom odozgo, zatim složite ostale kockice i posuti susamom. Peče se u rerni zagrejanj na 200 C, prvo 15 minuta, pa posle prekriti papirom za pečenje ili folijom, i pecite još 15 minuta. Prijatno :)

Savet