Pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike**soli
- **1 kašika**šecera
- **40 g**kvasca
- **2 šoljice (srednje od kafe)**ulja
- **2**jaja
- **1**belance
- **1 kašika**sirceta
- **oko 1 kg**brašna

Za premazvanje pogace:

- **125 g**margarina

Priprema

Mleko smlaciti, dodati šecer, so, kvasac i kroz prste brašna i ostaviti da nadoe. Kad je nadošlo u plasticnu posudu sipati pola brašna, dodati nadošao kvasac, ulje, jaja, belance i sirce. Mesiti uz postepeno dodavanje brašna da bude glatko testo.

Testo razviti na prst debljine, premazati margarinom ili puterom, zavisi šta vam je tad pri ruci :) i uviti u rolat. Seci rolat 1.5 cm debljine i reati u dublju šerpu ili okruglu dublju tepsiju.

Reati tako da se zadnjim delom malo preklapaju.

Ostaviti da naraste i ukljuciti rernu na 220°C.

Kad je lepo pogaca narasla premazati je sa onim žumancem viška i posuti semenkama po želji (mak, susam, lan...)

Pogacu staviti u rernu, smanjiti na 200°C i peci dok lepo ne porumeni. Najbolje proverite cackalicom da li je pecena :)

Savet