Rolovana suncokret pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog brašna
- **1**svež kvasac
- **3 dl**mleka
- **1dl** ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica** šecera
- **150 g**suvog vrata
- **150 g**kackavalja
- **1**jaje
- **20 g**semena lana
- **30 g**susama

Priprema

U dogovarajucoj posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, kašicicu brašna i šecer pa izmešati i ostaviti da nadoe. U vecu posudu za mešenje sipati brašno, dodati nadošao kvasac ulje i so. Dobro raditi testo sve dok ne pocne da se odvaja od prstiju. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti, izdvojiti jednu trecinu i ostaviti sa strane, a ostatak testa razviti u pravougaonik debljine 0,5 cm. pravougaonik od testa posuti sa dve trecine rendanog kaškavalja i suvog vrata, pa urolovati. Rolat iseci na parcad debljine 2 cm preostalo testo razvuci i pravougaonik, preseci po sredini kako bi se dobile dve trake. Trake od testa posuti preostalim suvim vratom i kackavaljem. Urolovati prvo jednu traku, a zatim oko nje drugu. Tepsiju nauljiti, usredinu staviti umotane trake, a okolo vertikalno poreati parcad rolata. Premazati umucenim jajetom središni deo posuti semenom lana, a parcad rolata susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumeni oko pola sata.

Savet

ikukus i izgled