Moja pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna T-500
- **3**jajeta
- **250 ml**mlijeka
- **200 ml**vode
- **1,5 kesica**kvasca
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**šecera

Za premazovanje:

- **150 g**margarina
- **1**žumance
- **50 g**susama i lana

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijestit tijesto. Ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti.

Tijesto podijeliti na 6 dijelova. Jedan dio obraditi i staviti na sredinu pleha (namazati sa margarinom).

Ostalih 5 loptica razvuci u krug, namazati margarinom i slagati jednu na drugu. Sve razvuci u jedan pravougaonik pa podijeliti na pola. Jednu polovinu isjeci na 5 traka, a drugu polovinu na 5 trouglova. Urolati kao kiflice (ne stezati prilikom motanja).

Reati u pleh kao na slici.

Trouglove od polovine isjeci na trake pa onda urolati. Reati u pleh kao na slici.

Od ostatka tijesta napraviti ružice i trake i ukrasiti pogacu.

Pogacu premazati margarinom.

Zatim je premazati sa umucenim žumancetom.

Posuti sa sjemenkama susama i lana.

Peci na 220 oko 50 min. Prijatno!

Savet