

Slavska pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna T-500
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašika (12 g)** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** kvasca

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malosusam**

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamjesiti glatko tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Tijesto podijeliti na dva dijela (Jedan veci, a drugi manji dio). Veci dio obraditi u pogacu i staviti u pleh. Od drugog dijela tijesta napraviti trake od koji cemo praviti razne oblike po želji.

Od traka praviti pletenice, ptice ruže itd...

Zatim ukasiti pogacu. Pogacu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 220 C oko 25 minuta.

Savet