Ruža pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **2**jajeta
- **2 šoljice**ulja
- **2 kašike**jabukovog sirceta
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera

Priprema

Zamesiti testo sa nadošlim kvascem i ostalim sastojcima, ostavi da odstoji 20 minuta. Testo podeliti na 8 lopte.

Svaku loptu razvuci sto tanje premazati zejtinom i uviti u rolat. Spojiti po dva rolata vrhovima i uviti spiralno.

U šerpu od 5 kg uvijati spirale od testa u krug kao ružu. Ostaviti da nadoe 1 sat, premazati žumancetom, posoliti susam i peci 45 minuta na 220 C. U toku pecenja obavezno staviti papir preko pogace da ne bi izgorela.

Savet