

Lisnate pogacice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za testo:

- **950 g** brašna
- **100 g** brasna (za posipanje testa)
- **2 kašicice** soli
- **50 g** putera
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **400 ml** kisele pavlake
- **100 ml** mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 mala kašicica** šecera
- **1** belance (za premazivanje)
- **2 kašike** susama
- **1 mala kašicica** curekota
- **250 g** puter (za premazivanje testa)

Priprema

Kvasca 100 ml mleka zagrejati pa u to dodati 50 g kvasca, izmesati. Dodati kašičicu šecera i pustiti da nadodje. 500 g brašna staviti u vecu ciniju pa u to dodati 2 jajeta, 1 žumance, 2 kašičice soli, 50 g rastopljenog putera, nadošao kvasac i 400 ml pavlake. Sve fino sjediniti i lagano dodavati preostalih 450 g brašna. Umesiti fino glatko testo i tako umešeno testo pokriti krpom i ostaviti oko 45 minuta da nadodje. Zatim radnu površinu posuti sa brašnom pa nadoslo testo razviti na radnoj površini. Listanje pogacica zavisi od toga koliko ste puta testo savili ja sam savijala 4 puta pa sam 250gr putera podelila na cetiri dela da bih imala približno istu gramažu putera za premazivanje testa. Iseci oko 60 g putera na tanke listice i staviti na testo pa testo smotati kao u pismo tako testo ostaviti da odstoji 45 minuta ovakav postupak ponoviti još 3 puta.

Kad smo završili cetiri puta premazivanje testa testo posuti brašnom i razviti širine jedan prst, zatim kažom vaditi krugove reati na pek papir premazati neumucenim belancetom posutiti sa susamom i curekotom. Peci 25 minuta na 200 stepeni u zagrejanj rerni. Preostalo testo sjediniti pustiti da nadoe i opet iseci. Ja sam pravila cetvrtaste pogacice i male troulice tako da sam imala 3 razlicite vrste. Prijatnooooo

Savet