

Pogacice - kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **4 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **3 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **850 g** brašna

Za premaz:

- **140 g** masti
- **3** žumanca
- **1 kašika** brašna

Ostalo:

- **1** jaje

Priprema

Smlaciti 2 dl mleka i šećer, pa staviti kvasac i ostaviti da nadoe.

U posudu za mešenje testa sjediniti polovinu brašna, so, preostalo mleko, vodu i nadošao kvasac, pa promešati.

Zatim postepeno doavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na naraste.

Nadoslo testo podeliti na 4 obge.

Odvojeno pripremiti namaz: sjediniti mast, žumanca i brašno i dobro izmešati.

Svaku obgu razviti velicine veceg tanjira i premazati pripremljenom smesom od žumanaca. Ostaviti testo da se "odmara" pola sata pa po dve spajati.

Razvlaciti na stolnjaku (kao kore za pitu, odnosno tegljeno testo), ravnomerno na sve strane.

Pomocu stolnjaka urolati testo s oba kraja da se skoro sastavi na sredini i preseći nožem po dužini.

Svaku rolnu iseci poprecno na jednake delove i reati u pleh. Ostaviti da narastu i premazati umucenim jajetom.

Peci u rerni prethodno zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumene. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa.

Savet