

Žu-žu pogaca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **150 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2-3 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **650 g** brašna
- **200 g** margarina
- **50 g** susama

Priprema

Vodu i jogurt zagrejte da bude mlako, pa dodajte izdrobljeni kvasac, šećer i kašičicu brašna i ostavite da nadoe. U vanglicu umutite 2 jajeta sa uljem, dodajte 2-3 kašičice soli, pa dodajte smesu sa nadošlim kvascem, dodajte i brašno, pa umesite glatko testo. Ostavite da odstoji oko 40 minuta da nadoe.

Nadošlo testo premesite, pa podelite na 4 jednaka dela.

Radnu površinu pospite brašnom, pa razvucite jedan deo testa u pravougaonik, premažite ga umućenim margarinom, zatim razvite drugo testo, pa prebacite preko premazanog testa. Tako uradite i sa preostalim testima s tim da poslednje četvrto ne treba premazati margarinom.

Testo isecite na kockice velicine 3x3 cm.

Okrugli kalup podmažite margarinom pa po dnu poreajte polovinu isecenih kockica testa. Ostatak margarina otopite na tihoj vatri pa polovinom prelite preko kockica, pospite susamom pa preko poreajte drugu polovinu kockica od testa pa prelijte ostatkom margarina. Od gore pospite susamom.

Ostavite da odstoji 15 minuta u plehu zatim pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta, izvadite, prekrите papirom za pecenje pa pecite još 20 minuta. Kada je gotovo, ostavite da se ohladi, izvadite iz kalupa i služite.

Savet