

Pogaca sunce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** žumance

Za premazivanje:

- **50 g** margarina
- **1** belance
- **po želji** susam i lan

Priprema

U mlako mleko potopiti kvasac sa kašičicom šecera i ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti polovinu brašna, mlaku vodu, so, ulje, jaje i žumance. Dodati i nadošao kvasac, pa uz postepeno dodavanje preostalog brašna zamesiti glatko testo. Pokriti ga i ostaviti da odmara na toplom oko sat vremena. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Prvi deo razviti u krug velicine tepsije u kojoj cete peci pogacu.

Tepsiju podmazati, pa u nju prebaciti razvuceno testo.

Premazati testo omekšalim margarinom, pa preko njega naneti i drugi deo testa koji ste prethodno razvukli na isti način kao prvi deo.

Na sredinu testa postaviti čašu i iseci gornji krug na 12 trouglova, ali samo do čaše.

Svaki trougao podignuti, uvrnuti dva puta i spustiti nazad.

Ostaviti pogacu da miruje još 15 minuta, a zatim je premazati umucenim belancem i posuti semenkama po želji.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet