

## **Pogaca sunce**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 dl mleka**
- **2 dl vode**
- **500 g brašna**
- **2 kašice soli**
- **50 ml ulja**
- **1 jaje**
- **1 žumance**

#### **Za premazivanje:**

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

### **Priprema**

U mlako mleko potopiti kvasac sa kašicicom 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 topлом 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 omešalim margarinom, pa preko njega naneti i drugi deo testa koji ste prethodno razvukli na isti nacin kao prvi deo.

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

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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne dobije lepu zlatnu boju.

### **Savet**