Pogaca cvijet



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg**brašna
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **2 kesice**suvog kvasca
- **malo**peciva
- **1**jaje
- **1 dl**ulja
- **po potrebi**mlijeka

Za premazivanje:

- **150 g**otopljenog margarina
- **1**jaje
- **malo**susama ili maka

Priprema

Od navedenih sastojaka zamjesiti tijesto. Pustiti da se odmara 1 h.

Zatim ga premijesiti na radnoj površini. Razvuci oklagijom i premazati margarinom, preklopiti tijesto i postupak ponoviti tri puta. Tijesto razvuci i isjeci cašom kao za krofne.

Vecu tepsiju premazati margarinom. Kolutove reati u krug po tepsiji. Od jednog dijela tijesta isplesti pletenicu i

uviti je u krug u sredini tepsije. Ostaviti da odmara još pola sata.

Nakon što sve nadoe premazati umucenim jajetom. Po želji se može posuti susamom ili makom. Peci u zagrijanoj rerni na 180 C oko 1 h.

Savet

Da bi pogaa bila ljepše peena, odozgo se može staviti pek papir i odstraniti ga pred sam kraj peenja.