

Svadbarska pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kvasac
- **1** šoljamleka
- **1** šolja + **0,3** dlulja
- **1** šolja vode
- **500** g brašna
- **1** veka kašika šecera
- **1** kašika soli
- **3** jajeta
- susam

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac, šecer, so i malo brašna. Ostaviti da nadože. U ciniju sipati ulje, vodu, 2 jajeta i brašno, pa dodati nadošao kvasac i umesiti testo. Ostaviti da nadože.

Nadošlo testo podeliti na dva dela. Prvi deo podeliti na 5 dela i svaki razvuci, premazati uljem i stavljati jednu preko druge. Staviti taj deo u tepsiju i iseci ga na 8 delova, ostavljajući oko 1-2 cm od kraja testa. Svaki deo razlistati od sredine ka krajevima. Od druge polovine testa odvojiti manju lopticu za sredinu testa, a ostatak podeliti na 5 jufkica. Naravno svaku razvuci, premazati i stavljati jednu preko druge. Staviti u tepsiju i takože zaseci na 8 delova, ali vodeći računa da budu laticice između prvih. Najmanji deo testa staviti u sredinu. Premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 200 C 10 minuta. Nakon toga smanjiti na 180 C i pokriti papirom za pečenje. Ovako peci 20 minuta i nakon toga skinuti papir i dopeci još 5-6 minuta.

Savet