

Suncokret pogaca (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleka
- **2 kašike** šecera
- **2 kašice** soli
- **50 g** kvasca

Za premazivanje:

- **po potrebi** margarina
- **1** jaje

Za posipanje:

- seme lana
- susam

Priprema

Zamesiti testo sa mlekom, šecerom, kvascem i solji. Zamešeno testo ostaviti da naraste 15 minuta.

Zatim kad testo naraste, podeliti ga na 6 jufke i ostaviti ih da miruju 15 minuta.

Oklagijom razvuci 5 jufki velicine okrugle tepsije (br.32). U podmazanu tepsiju staviti prvu razvucenu jufku i premazati je margarinom, a onda i ostale reati, po istom postupku.

Petu razvucenu jufku ne premazivati. Testo u tepsiji iseci na 8 delova i podvrnuti vrhove od sredine ka širem delu trougla.

Pricvrstiti vrhove trouglova drvenim cackalicama i tako peci.

Šestu nerazvucenu jufku staviti u sredinu tepsije (u prazan prostor koji je ostao kad su se vrhovi trouglova savili). Ostaviti pogacu da naraste 15 minuta, a onda je premazati jajetom i posipati susamom podvrnute delove, a sredinu lanom (kao na slici). Peci na temperaturi od 220 C, oko 30 minuta.

Savet

Pogau služiti umesto hleba uz glavno jela.