

Hrizantema pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 **dl** gazirane vode
- 1 **kašika** šecera
- 1 **kašika** suva kvasca
- 1 jaje
- 6 **kašika** ulja
- 1 **kašičica** soli
- 500 **g** brašna

Za premazivanje krugova testa:

- ajvar

Za premazivanje pogace:

- 2 **kašika** majoneza
- 1 **kašika** jogurta

Priprema

U mlaku gaziranu vodu staviti 1 kašiku šecera i 1 kašiku suva kvasca, da stane 5 minuta pa dodati 1 jaje, 6 kašika ulja, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Kad nadodje testo podeliti na 45 delica. Svaki delic oblikovati u lopticu, razvaljati u krug, izvaditi krug testa metalnim kalupom precnika 8 cm. Testo van kalupa ostaviti (od više loptica) i od njega napraviti nove loptice testa. Krug testa premazati ajvarom, preklopiti,

ponovo preklopiti i redjati u tepsiju precnika 26 cm, prethodno obloženu papirom. Latice od krugova testa su u tri reda, ukupno oko 54 kruga testa. Kad poredjamo sve krugove testa, umutiti majonez i jogurt i premazati pogacu. Ostaviti da stane 40 minuta i peci na 180 stepeni 25 minuta, staviti po vrhu pogace papir za pecenje i peci još 10 minuta.

Savet

Mesto ajvara za pemazivanje krugova testa možete koristiti rastopljeni maslac ili margarin.